National

取扱説明書

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-SS30A


かぼちゃのサラダ P57


鶏のからあげ P80

COOK BOOK


肉巻き野菜 P84


ロールケーキ P91

このたびはスチームオーブンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（12～17ページ）は、必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。
●保証書別添付　●上手に使って上手に節電



レンジ × スチーム × ヒーター ナショナルだけの達人合わせ技!

毎日の食生活を「おいしく、健康に」





ヘルシーコース選択でさらにヘルシー

ヘルシー を押すだけ簡単、コース選択
標準コースに加え、ヘルシーコースも選べます。

「減油」「減脂」「減塩」の効果
幅広い食のニーズに対応。余分な脂(油)や塩分を落とします。
(▶38ページ)





グリル料理から蒸しものまで!本格技をご家庭でお手軽に。

両面グリル ▶47ページ
焼きものメニューを、裏返す手間なく、
手軽においしく焼き上げます。

スチーム ▶46ページ
蒸し器を出す必要なく、手軽に蒸しものが
できあがります。





毎日使う機能をよりおいしく

スチームあたため ▶30ページ
ごはんやしゅうまいなどは、
ラップなしでもしっとりふっくら仕上げます。

解凍スチーム ▶34ページ
スチームで加熱ムラを抑えて解凍。

オーブン・発酵

オーブン ▶49ページ
スポンジケーキやシュー皮など、
スチームでしっとりふっくら焼き上げます。

スチーム発酵 ▶51ページ
スチームでめんどうな
霧吹きやラップなしで
発酵できます。



光る合わせ技サイン!

▶54ページ
選んだメニューの加熱方法をランプでお知らせ。
「達人合わせ技」が目で見て確認できます。

レンジ　スチーム　ヒーター

音声ガイドで使いやすく

▶22ページ
使いかたや操作確認をお知らせする
音声ガイドを採用。

聞き逃しても、ボタンを押すと
もう一度聞けてとても便利！



オーブンを選択すると
「左ダイヤルで温度を合わせてください」

目次

メニュー目次




蒸しもの

煮こみ・おかず・ごはんもの

アイデアクッキング

焼きもの・揚げもの



レシピなど、お役立ち情報を満載！

ナショナルのホームページ
http://national.jp



お菓子・ケーキ

88 ✓ いちごのショートケーキ
89 ✓ チョコレートケーキ
90 □ バターフルーツケーキ
91 □ ロールケーキ
92 □ マドレーヌ
93 □ チーズケーキ
94 □ シフォンケーキ
95 □ 抹茶シフォンケーキ
95 □ ココアシフォンケーキ
95 □ ブラウニー

お菓子・クッキー・パン

96 □ クッキー
97 □ アメリカンクッキー
97 □ アイスボックスクッキー
98 ✓ シュークリーム
99 ✓ プチシュー
99 □ レンジで作るシュー種
100 □ パン作りのコツ
101 ■ バターロール
102 ■ あんぱん
103 ■ メロンパン
104 ■ 山形食パン
105 □ フランスパン作りのコツ
106 ✓ フランスパン(バゲット)
108 □ トーストの焼きかた
109 □ ホワイトソース
109 □ カスタードクリーム
109 □ いちごジャム

お菓子・スナック・和菓子

110 ■ プリン
111 ■ 蒸しケーキ
111 ■ 抹茶蒸しパン
112 ■ いちご大福
112 ■ 栗蒸しようかん
113 ■ うぐいす餅
113 □ スイートポテト

お菓子・ピザ・パイ

114 ■ ピザ
115 □ 冷凍ピザ
115 □ ピザソース
116 □ アップルパイ
117 □ りんごの甘煮
118 □ スナックパイ

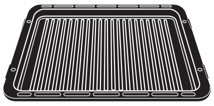
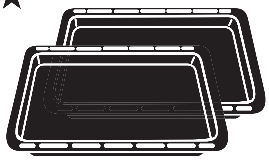
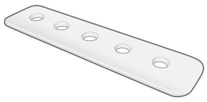
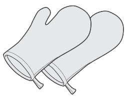
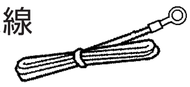
✓は自動メニューで調理できます。
■はスチームを使ったメニューです。
✓緑色のメニュー名はヘルシーコースも選べます。

※おもちは、オーブンの庫内が大きく、食品と上ヒーターとが離れているため焼けません。

- 記載の写真・イラストについては、実物とは若干異なる場合があります。写真は盛りつけ例です。
- お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。

付属品の準備と各部の名前

付属品について

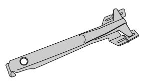
付属品	使いかた	レンジ	スチーム	オーブン	両面グリル
グリル皿(1枚) ★ 	• 自動メニューの一部のメニュー、両面グリル、スチームのときに使用します。 • フッ素コートしています。 (品番　A443S—1J20)	使えません ×	使えます ○	使えます ○	使えます ○
角皿(2枚) ★ 	• オーブンで使用します。 電波を使うレンジ加熱、自動メニューの一部のメニュー、スチーム、両面グリルには使用しないでください。 • 角皿はオーブン調理中の熱変形を防ぐため、平らにはしていません。 (品番　A0603—1J20)	使えません ×	使えません ×	使えます ○	使えません × (ただし、上面グリルでは使えます)
セラミックカバー(1枚) ★ 	すべての調理時に、水受皿にセットして使います。(品番　A6003—1J20) セットのしかた ▶7ページ				
ミトン ★　(2枚) 	角皿・グリル皿を取り出すときに使用します。(品番 A060M—1H10) 使いかた ▶16ページ				
アース線 (1本) 	本体への取り付けかた ▶9ページ				

付属品や別売の取っ手は、販売店でお買い求めいただけます。
★印は松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Pana Sense

http://www.sense.panasonic.co.jp/

★ 取っ手



(品番 A0604—1E00)

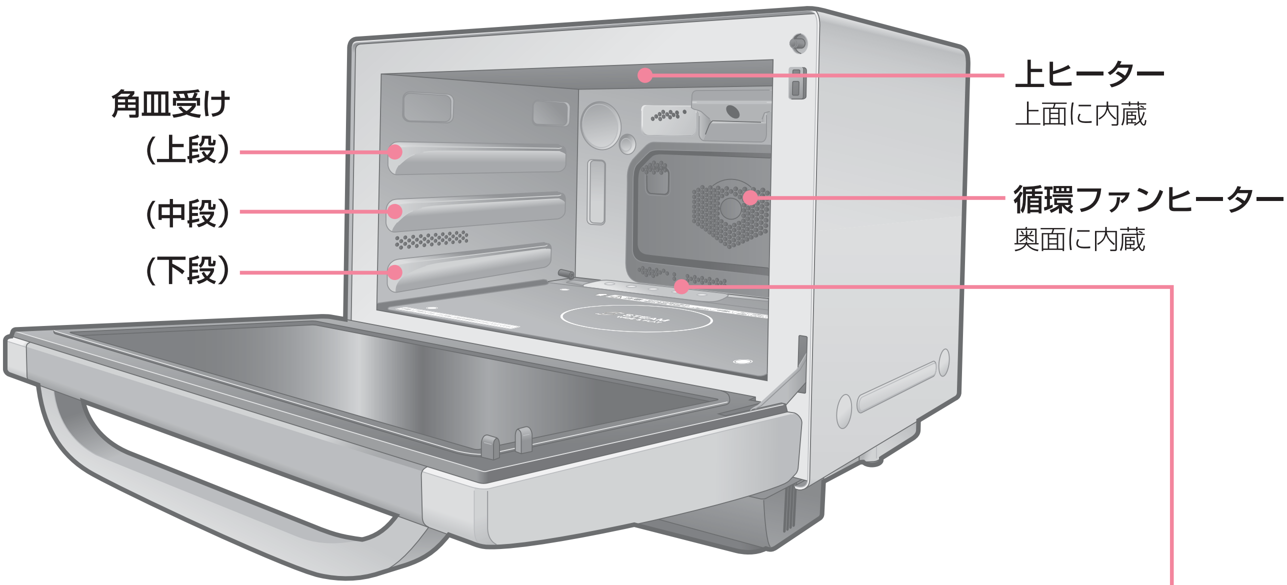
スチーム調理についてのお知らせ

スチーム調理中、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがありますが故障ではありませんので、ご安心ください。

※イラストは実物と若干異なります。

庫内

側面・奥面はフッ素加工をしています。



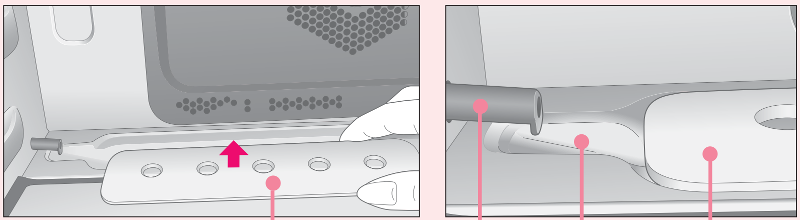
水受皿部

底面に内蔵したヒーターでスチームを発生させます

セラミックカバーの準備と取り出しかた

■準備するとき

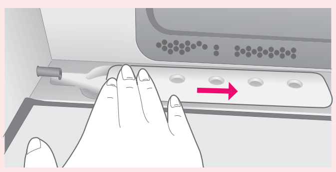
「オモテ」を上にしてセットします。常にセットした状態でお使いください。



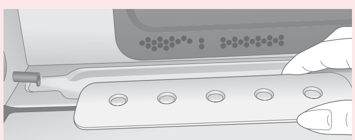
■取り出すとき

セラミックカバー、水受皿が十分に冷めてからカバーを取り出してください。

❶ カバーを右横にずらす



❷ カバーを持ち、取り出す



⚠注意

■調理中、調理後、水受皿、セラミックカバーを触らない


禁止

高温のためやけどの恐れがあります。

次ページへつづく

付属品の準備と各部の名前（つづき）

前面



(▶10ページ)

給水タンク

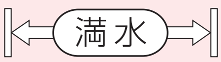
■給水タンクの準備

スチーム調理のときは、必ず給水タンクに満水まで水を入れ、本体にセットしてください。

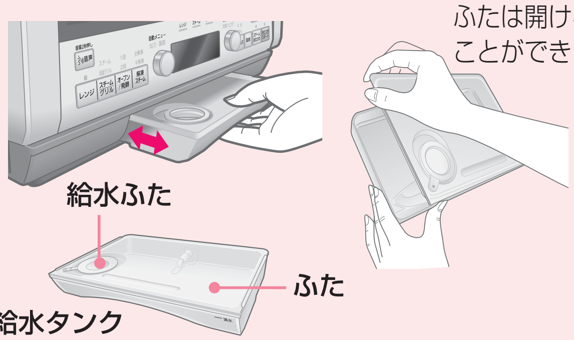
スチーム調理を選ぶと 水確認 が点滅し、音声でお知らせします。(スチームあたため 以外)

❶ タンクを引いて取り出す

❷ 給水ふた、またはふたを開け、
　水を満水(矢印の位置)まで入れる



❸ ふたが確実に閉まっていることを
　確認し、給水ふたを閉める
　タンクを奥に当たるまでしっかりと差し込む



お願い

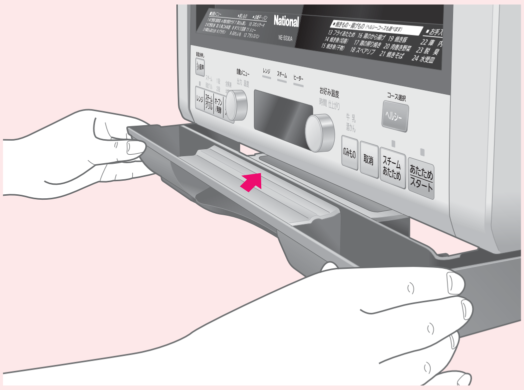
- **使用する水は、塩素消毒された水道水をおすすめします**
  浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などをお使いの場合は、
  カビや雑菌が発生しやすくなります。水交換の度に、タンクを洗ってください。
  また硬度の高い水は水受皿が白くなる原因になります。
- **タンクは水平に持ってください**
  斜めに持つと水漏れすることがあります。
- **タンクは清潔に保ちましょう**
  スチーム調理をする度に水を入れ替えましょう。

※イラストは実物と若干異なります。

クリーントレー

■取り付けかた・はずしかた

食品カスや水滴などを受けるトレーです。
本体に合わせて矢印の方向に取り付けてください。

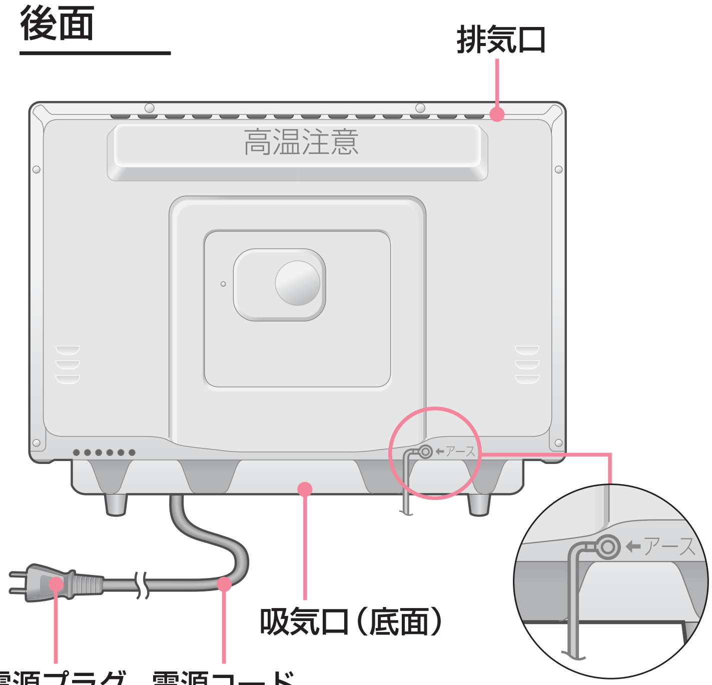


トレーをはずす場合は、手前に引いてください。
水がたまっている場合がありますので、気を付けてはずしてください。

お願い

スチーム調理終了後はトレーに水がたまります。
毎回捨ててください。

後面



アース線取り付け部
本体後下の取り付け位置（アースと表示部分）にあるネジで必ず締めて取り付けてください。

お願い

本体の底面には吸気口があります。
敷きものの上に置いたり本体と置き台の間に紙などを入れないでください。
吸気口がふさがれ故障の原因になります。

ドアパネル

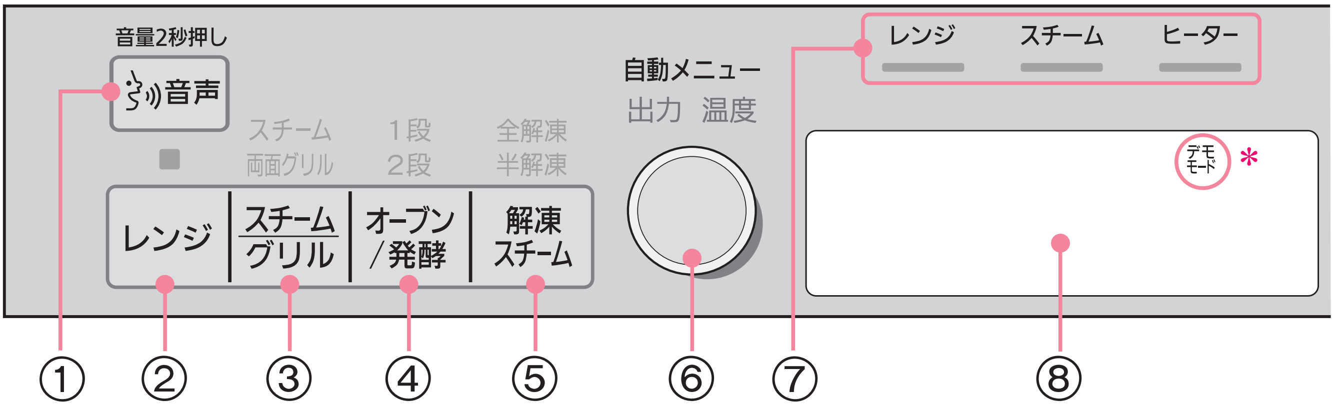
自動メニューの番号、メニュー名を記載しています

■自動メニュー		■蒸しもの	■お菓子・パン	■焼きもの・揚げもの（ヘルシーコースも選べます）			■お手入れ
1 ゆで野菜（葉果菜）	4 季節の野菜サラダ	7 茶わん蒸し	10 スポンジケーキ	13 フライあたため	16 鶏のから揚げ	19 焼き豚	22 庫　内
2 ゆで野菜（根　菜）	5 煮こみ料理	8 手づくり豆腐	11 シュー	14 焼き魚（切身）	17 鶏の照り焼き	20 肉巻き野菜	23 脱　臭
3 中華まんあたため	6 グラタン	9 ふかしいも	12 フランスパン	15 焼き魚（干物）	18 スペアリブ	21 焼きそば	24 水受皿

お手入れのしかた ▶128ページ

合わせ技サインでメニューごとに加熱方法をお知らせします。▶54ページ
自動メニュー「13～21」は、標準コースとヘルシーコースを選ぶことができます。 ▶38ページ

操作部



① 音声ボタン
操作手順や確認事項を音声でお知らせします。（▶22ページ）

② レンジボタン
レンジ700～100Wや300Wスチームの操作に使います。
ボタンを押したり、左ダイヤルを回すことで出力の切り替えができます。（▶43～45ページ）

③ スチーム・グリルボタン
スチームや両面グリルの操作に使います。
ボタンを押すことで、「スチーム」と「両面グリル」の切り替えができます。（▶46～48ページ）
スチームプラスの操作にも使います。（▶52ページ）

④ オーブン/発酵ボタン
オーブンや発酵の操作に使います。
ボタンを押すことで、「1段」と「2段」の切り替えができます。（ ▶49～51ページ）

⑤ 解凍スチームボタン
解凍のときに使います。
ボタンを押すことで、「全解凍」と「半解凍」の切り替えができます。
時間・温度の設定は不要です。（▶34ページ）

⑥ 左ダイヤル
- 自動メニュー「1～21」の番号設定に使います。
- レンジの出力設定やオーブン調理の温度設定に使います。
- お手入れするときに使います。（▶128ページ ）

⑦ 合わせ技サイン表示
使用する加熱の種類を表示します。（▶54ページ ）

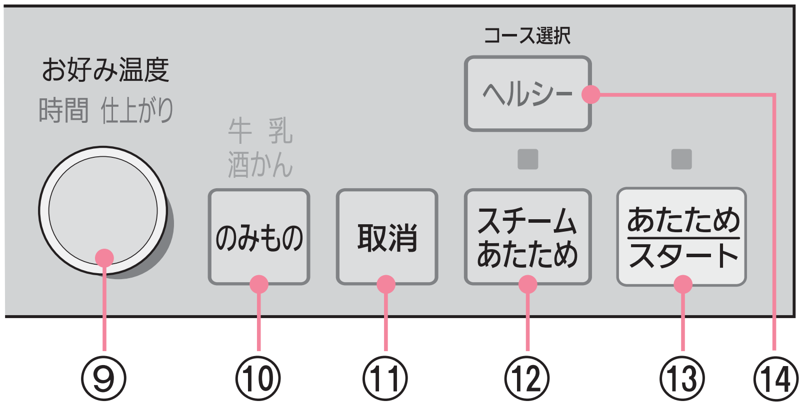
自動電源オフ機能について

電源はプラグを差し込むと入ります。
何も操作しなければ、自動で電源が切れます。
ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」を表示して、
操作ができます。
「0」を表示した状態で何も操作しなければ、
2分後に表示部が暗くなります。



＊「デモモード」表示は店頭用のモードです。この表示のときは、調理はできません。
レンジ ボタンを2秒押し続けてください。ピッと1回鳴って「デモモード」表示が消え、解除されます。

※イラストは実物と若干異なります。



⑧ **表示部**

ドアを開閉し、「0」を表示させてからお使いください。(▶10ページ)

⑨ **右ダイヤル**

- 手動調理②～④の加熱時間の設定に使います。
- 自動調理使用のとき、仕上がりの温度や強弱調節に使います。

⑩ **のみものボタン**

牛乳やお酒をあたためるときに使います。
ボタンを押すことで、「牛乳」と「酒かん」の切り替えができます。
時間設定が不要なボタンです。(▶32ページ)

⑪ **取消ボタン**

- 途中で調理をやめたいときやボタンを押し間違えたときに使います。
- 調理途中、料理のできばえを確認したいときは 取消 ボタンを押さず、ドアを開けて確認します。
  再び調理を始めるときは、 あたため・スタート ボタンを押します。

⑫ **スチームあたためボタン**

「スチームあたため」に使います。(▶30ページ)
押すと、すぐにあたためが始まります。

⑬ **あたため・スタートボタン**

- おかず・ごはんのあたためにに使うボタンです。ボタンを押すと、すぐにあたためが始まります。
- 「あたため」以外の調理をスタートさせるときに使います。

※ドアを開けると調理は中断されます。再度押してください。

⑭ **ヘルシーボタン**

自動メニュー「13～21」でヘルシーコースを選ぶときに使います。(▶38ページ)

※プラグを差し込んでも電源が入らないときは、ドアを開閉すると入ります。
※電源が切れる時間は電気部品を保護するためにファンが回るため、
調理したメニュー、時間などによって異なります。(約2～15分)



お願い

調理終了後、庫内が熱いときは、電気部品保護のため最大約15分間ファンが回ったあと、
電源が切れます。そのため調理終了後、すぐに電源プラグを抜かないでください。

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は、絵表示の一例です。）

⚠	このような絵表示は、気を付けていただきたい「注意喚起」です。
🚫	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

■自分で絶対に分解・修理・改造を行わない

分解禁止

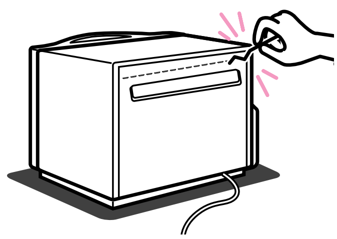
感電・発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

故障と思われるときは、販売店にご相談ください。

■吸排気口や穴、給水タンク出し入れ部などに、ピンや針金などの金属物や異物、指を入れない

禁止

感電やけがをすることがあります。



異物が入った場合は、電源プラグをコンセントから抜き、販売店にご相談ください。

⚠警告

■定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります。
延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。

■熱に弱いものを近づけない

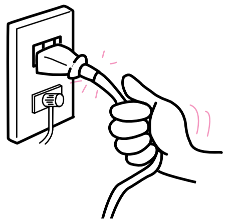
禁止

たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなど敷物の上に置いたり、燃えやすいものやカーテン・スプレー缶を近づけるとヒーター使用時の高温で引火や破裂することがあります。

■電源コード・電源プラグを傷つけない

禁止

加工する、高温部（排気口など）に近づける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重いものを載せる、はさみ込むなどをすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。



■アースを確実に取り付ける

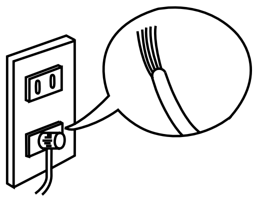
アース線接続

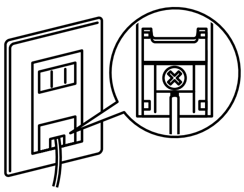
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

アースの取り付け方法

アース端子付きコンセントを使うときは

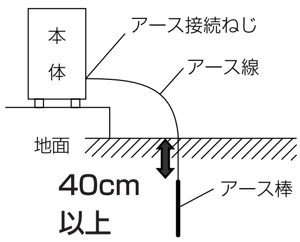
アース線の先端の皮を取り外し、アース端子に確実に固定する。





アース端子付きコンセントがないときは

・販売店または電気工事店にご相談ください。
（本体価格には工事費は含まれていません。）
・アース棒（別売）をご使用ください。



ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。（法令で禁止されています。）

次の場合は、アース工事（電気工事士の有資格者がD種接地工事をする）をするよう法律で義務付けられています。

湿気の多い場所
飲食店の厨房、土間、コンクリート床、
酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など。

水けのある場所（漏電しゃ断器も取り付ける）
鮮魚店、青果店の作業場で水を扱う所、
水滴の飛び散る所、地下室など結露の起きやすい所。

設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アース線の取り付けを行ってください。

次ページへつづく

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

■調理中に電源プラグを抜き差ししない

禁止

感電や火災の原因になります。

取消 ボタンを押してから、電源プラグを抜いてください。

■電源プラグ刃・刃の取り付け面に付着したほこりはふき取る

ほこりが原因で発火する恐れがあります。

■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止

感電をすることがあります。

■電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電や発熱による火災の原因になります。傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使用しないでください。

■子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

禁止

やけど・感電・けがをすることがあります。

■本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う

電源プラグを抜く

感電・やけど・けがをすることがあります。

⚠注意

■電源プラグを抜くときは電源コードを持って引き抜かない

禁止

電源コードを持って引き抜くと感電・ショートして発火することがあります。

■長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

電源プラグを抜く

絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因になります。

■水のかかるところや火気の近くで使用しない

禁止

感電や漏電の原因になります。

■ドアに物をはさんだまま使用しない

禁止

電波漏れによる障害が起こることがあります。

■不安定な場所に置かない

禁止

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。特に置き台から本体がはみ出さないように設置してください。

■ドアに無理な力を加えない

禁止

倒れてけがをしたり電波漏れの原因になります。

⚠注意

■ヒーター調理やスチーム調理中、および調理終了後は高温部（本体・ドア・庫内など）に触れない
（ただし操作部・ドアハンドルを除く）

接触禁止

高温のためやけどをすることがあります。
特に角皿・グリル皿・水受皿・セラミックカバーには素手で触れないでください。

■吸気口・排気口（▶9ページ）をふさがない

禁止

火災の原因になります。

ごみ、ほこりが付着したときはお手入れしてください。

■庫内の包装材は使用前に取り出す

焦げ・変形・発火の恐れがあります。

■衣類の乾燥など調理以外に使用しない

禁止

過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。

■卵を電子レンジで加熱するときは、必ず割りほぐす

破裂して、けが・やけどをすることがあります。

ゆで卵（殻付・殻なし）のあたためもしないでください。



■本体の上に物を置かない

禁止

過熱して焦げたり、変形することがあります。

■食品は加熱しすぎない

禁止

発火・発煙・突沸の恐れがあります。

- 飲み物（牛乳・お酒・コーヒー・水など）や、生クリーム・油脂分の多い液体などは、加熱中や加熱後食品を取り出すときに突然飛び散り（突沸）、やけどの恐れ、食品（固体）などは発火する恐れがあります。飲み物は加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。
- <u>少量の食品は自動で加熱しないでください。</u>
  各メニューの指定分量以外のときは必ず手動で様子を見ながら加熱します。

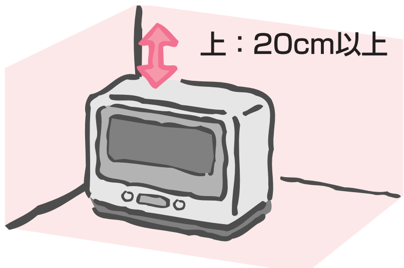
■本体の上面は20cm以上あけておく

- 間をあけないと、壁などが過熱して発火することがあります。熱に弱いものには近づけないでください。

この電子レンジは、「消防法　設置基準」に基づく試験基準に適合しています。壁面からの距離は、下表以上の距離を保ってください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	20	0	0	(開放)	0	0

【消防法　基準適合　組込形】



次ページへつづく

⚠注意

■鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない

禁止

発火する恐れがあります。

■殻・膜のある食品は割れ目・切れ目を入れてから加熱する

ぎんなんなどは破裂して、けが・やけどをすることがあります。

■庫内やドアに油・食品カスをつけたまま放置したり、加熱したりしない

禁止

さび・発火・発煙などの原因になります。

付着した場合は必ずふき取ってください。

■食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温注意

容器が熱くなっていたり、ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。

■ビンのふたや、せん（ねじ式のものなど）は、はずして加熱する

はずさないと容器が破裂して、けが・やけどをすることがあります。

■庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしない

禁止

破損してけがをする恐れがあります。割れたときはそのまま使用せず販売店にご相談ください。

■ヒーター加熱後、熱くなった角皿・グリル皿を急冷するときは注意する

高温注意

蒸気や飛まつで、やけどの恐れがあります。

■調理中、調理後にセラミックカバーの上に食器や容器などを置かない

禁止

調理時に置くとうまくできません。また熱に弱い容器などは溶けたり変形の恐れがあります。

■調理中、調理後ドアに水をかけない

禁止

割れてケガをする恐れがあります。

■スチーム調理中、調理後、顔などを近づけてドアを開けない

禁止

スチーム調理時、ドアを開けるときは蒸気にご注意ください。
やけどの恐れがあります。

■ミトンを使うときは気を付ける

水や油などでぬれたときや破れているときは、やけどの恐れがあるので使わないでください。

白い布が角皿やグリル皿に当たるように持ってください。

■自動の「あたため」ボタン、自動メニューの「ゆで野菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない

禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

⚠注意

■給水タンクにヒビ、カケなどがあるときは使わない

禁止

水が漏れて、感電や漏電の原因になります。
割れたときはそのまま使用せず販売店にご相談ください。

■セラミックカバーに衝撃を加えない

禁止

破損してけがをする恐れがあります。

■庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない

禁止

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

- 次の処置をしてください。
  ①ドアを閉めたまま 取消 ボタンを押す。
  ②電源プラグを抜く。
  ③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- 鎮火しない場合は、水か消火器で消火してください。
- そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

■本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない

禁止

感電や電波漏れの恐れがあります。
販売店にご相談ください。

別売品の転倒防止器具
※地震対策としてもお使いください。
品番：　NE-JJ71
希望小売価格：　1,050円(税込み)
2006年3月現在

お願い

電子レンジ使用調理

■缶詰・レトルト袋の食品は、容器に移す
アルミ包装は加熱できません。

■庫内がカラのまま作動させない
異常に高温になり、故障の原因になります。
またカラの容器も加熱しないでください。

■角皿は使用しない
電波（レンジ）を使って加熱する調理では火花が飛ぶことがあるので使えません。
オーブン・上面グリル以外では使わないでください。

ヒーター使用調理

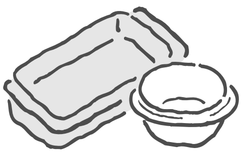
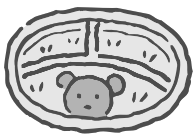
■角皿・グリル皿は付属のミトンを使って、両手で出し入れする
片手だけでは、落とす恐れがあります。

設置について

■テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)・アンテナ線などに近づけない
画像の乱れ、雑音、通信エラーの原因になります。
4m以上離してください。

■調理後は、水滴をふき取る
本体の上方に棚などがある場合には、水滴が付くことがありますので、ふき取ってください。

使える容器・使えない容器

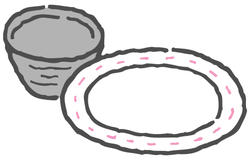
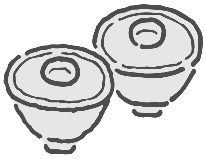
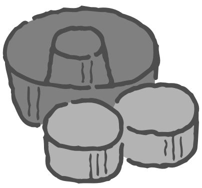
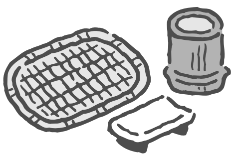
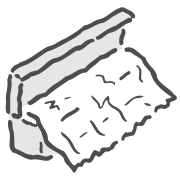
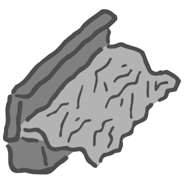
<table>
<tr><th></th><th>容器の種類</th><th>レンジ
300Wスチーム</th><th>スチーム</th><th>オーブン・グリル</th></tr>
<tr><td rowspan="2">ガラス</td><td>耐熱性がある
</td><td colspan="2">○ 使えます
カラメルなど高温になる料理は急熱、急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。</td><td>○ 使えます</td></tr>
<tr><td>耐熱性がない
</td><td colspan="2">× 使えません
カットガラス、強化ガラスも使えません。</td><td>× 使えません</td></tr>
<tr><td rowspan="2">プラスチック</td><td>耐熱性がある
耐熱温度140℃以上

「電子レンジ使用可能」表示があるもの</td><td colspan="2">○ 使えます
• ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。
• 密封性の高いふたは使わないでください。
• 油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。</td><td>× 使えません
ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。</td></tr>
<tr><td>耐熱性がない
耐熱温度140℃未満

</td><td colspan="2">× 使えません
• 電波で変質するもの（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂）は使えません。
• ただし、生ものを解凍するとき発泡スチロール製トレーは使えます。</td><td>× 使えません</td></tr>
</table>

⚠注意

■自動の「あたため」ボタン、自動メニューの「ゆで野菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない

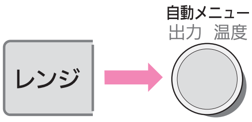
禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

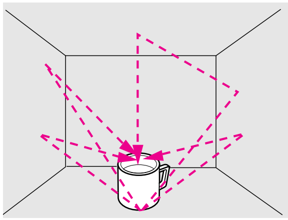
	容器の種類	レンジ 300Wスチーム	スチーム	オーブン・グリル
陶磁器・漆器	陶器・磁器 	○ 使えます ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛んだりすることがあるので使えません。		○ 使えます ただし、内側に色絵のあるものは、はげることがあるので使わないでください。
	漆器 	× 使えません 塗りがはげたり、ひび割れる恐れがあります。		× 使えません
金属	アルミ・ホーロー などの金属容器 	× 使えません • 金網や金串なども火花が飛ぶので使えません。 • 金属製の焦げ目付け皿は使えません。		○ 使えます ただし、取っ手が樹脂のものは使えません。
その他	木・竹製品・紙製品 	× 使えません • 針金を使っているものは燃えやすくなります。 • ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）は使えます。		× 使えません ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）は使えます。
	ラップ 耐熱温度140℃以上 	○ 使えます ただし、油分の多い料理は高温になるため使えません。		× 使えません 高温になり、溶ける恐れがあります。
	アルミホイル 	× 使えません ただし、電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがあります。（肉・魚の解凍など）	× 使えません	○ 使えます ただし、両面グリルでは使えません。

加熱のしくみ

電子レンジ



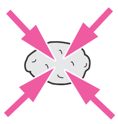
「700～100W」を選ぶ



加熱のしくみ

電波が食品にあたることにより、食品の水分子が激しくぶつかり合って摩擦熱を起こします。
その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。

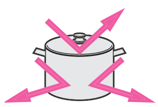
■電波の性質



食品や水分には吸収。



陶器やガラスは透過。

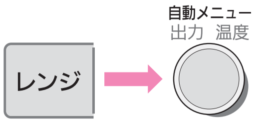


金属には反射。

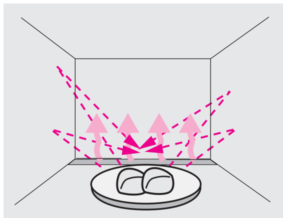
コツ

食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせましょう。

300Wスチーム



「300Wスチーム」を選ぶ



加熱のしくみ

電波とスチームで加熱し、食品をしっとりふっくら仕上げます。
水受皿底面に内蔵されたヒーターを加熱してスチームを発生させたあと、電波とスチームで食品を加熱します。
スチームが発生するのは、スタートして約40秒後からです。

メニュー例：
棒々鶏（バンバンジー）・あさりの酒蒸し

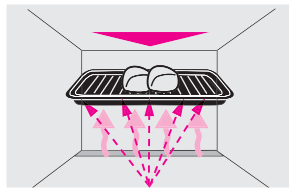
コツ

調理するときは、スチームを発生させるため、**ふた（ラップ）なし**で加熱します。

スチーム



1度押す



グリル皿上段または中段

加熱のしくみ

電波とスチームとヒーターで加熱し、食品をしっとりふっくら蒸し上げます。
スタートしてまず、電波とヒーター加熱により庫内をあたためたあと、水受皿底面に内蔵されたヒーターにより発生したスチームと電波で食品を加熱します。
スチームが発生するのは、スタートして約4分後からです。

メニュー例：
ふかしいも・蒸しケーキ・抹茶蒸しパン

コツ

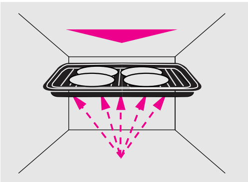
調理するときは、スチームを発生させるため、**ふた（ラップ）なし**で加熱します。
ただし、茶わん蒸しは共ぶたをしてください。

グリル

両面グリル

スチーム
グリル

2度押す

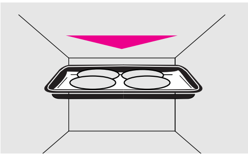


グリル皿(上段)

上面グリル

スチーム
グリル

2秒以上押す



角皿またはグリル皿
(上段)

加熱のしくみ

両面グリル
電波と上ヒーターで加熱します。
途中裏返しの手間なく焼けます。
メニュー例：ハンバーグなど

上面グリル
上ヒーターのみで加熱します。
追加加熱など、上面のみ焦げ色を付けるときに使います。
メニュー例：
グラタンなどの追加加熱に

■加熱時間は
両面グリルの加熱時間は、料理編の加熱時間の目安を参考に合わせてください。
設定を長くしすぎると、底面が焦げすぎる場合があります。
焼け色がうすい場合は、様子を見ながら追加加熱してください。

■調理中は
肉・魚の種類や脂肪ののり具合・塩加減で焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。
※脂が少ない魚の場合、焦げ色がつきにくくなります。
またグリル皿から浮いた部分には焦げ色がつきません。

オーブン／発酵

オーブン1段

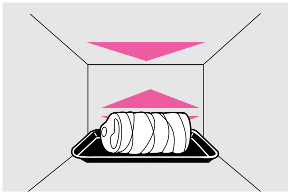
オーブン
/発酵

1度押す

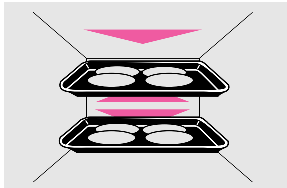
オーブン2段

オーブン
/発酵

2度押す



角皿(下段)



角皿(上下段)

加熱のしくみ

上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。

メニュー例：

<オーブン1段>
スポンジケーキ・
シフォンケーキ・山形食パンなど

<オーブン2段>
シュー・クッキー・マドレーヌ・
バターロール・メロンパンなど

■加熱時間は
食品の分量が増えても、電子レンジ調理ほど影響は大きくありません。
様子を見ながら加熱してください。
※オーブンの特性で、メニューにより加熱時間が長くなるものがありますので、その場合は様子を見ながら調節してください。

■調理中は
庫内の温度が下がってしまうので、ドアの開閉は控えめにしましょう。

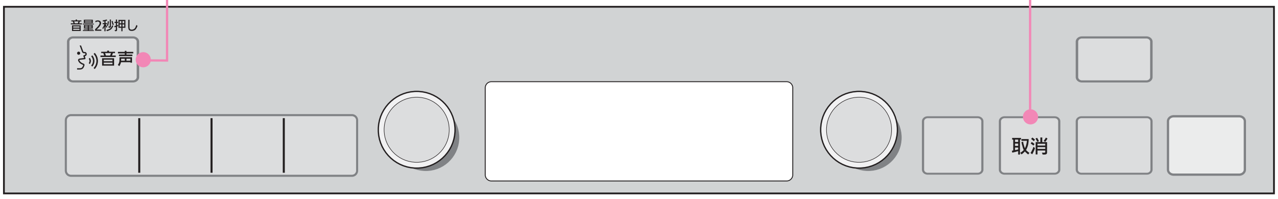
■発酵は
4段階の温度に設定できます。
(30・35・40・45℃)
スチームとヒーターで行います。
スチームを使用しているため、ラップや霧吹きはいりません。
パンの種類や季節、生地の状態によって使い分けてください。

■加熱後は
焦げすぎを防ぐため、
すぐに取り出しましょう。

■焼けムラが気になるときは
加熱途中で、食品の前後を入れ替えましょう。また上下段のムラが気になるときは、調理の途中で上下段を入れ替えます。

※オーブン調理や発酵では、
熱風による影響のため中段は使えません。

音声について



操作手順や確認していただきたい内容を音声でお知らせしています。
お買い上げの際には、音声は「中」にセットされています。

■音声ガイド例

① 操作手順と完了のお知らせ

- レンジを選択すると
  音声 「左ダイヤルで出力を替えられます。」
- オーブンの予熱が完了すると
  音声 「予熱が完了しました。」

② 異常時、誤使用時のお知らせ(U表示)

- U50表示(メニューによって音声の内容は異なります)
  音声 「庫内が熱いので冷めるまでお待ちください」

お知らせ

音声ガイド中にドアを開閉すると音声が止まります。 音声 ボタンで聞き直してください。

音声 ボタンで「音声の聞き直し」「音声の音量調節」ができます。

■音声の聞き直し

操作中に 音声 を押す

再度、音声が流れます。
ただし、 取消 ボタンを押したあとに聞き直しはできません。

■音量の設定

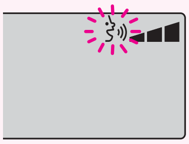
1 音声を2秒以上押し続ける



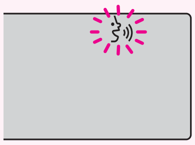
ピッと1回鳴り、表示が点滅します。

2 音声を押して、音量を合わせる

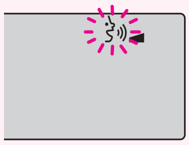
「音量 大」、「音声 切」、「音量 小」、「音量 中」の順に設定が切り替わります。



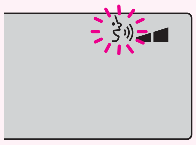
「音量 大」の場合



「音声 切」の場合



「音量 小」の場合

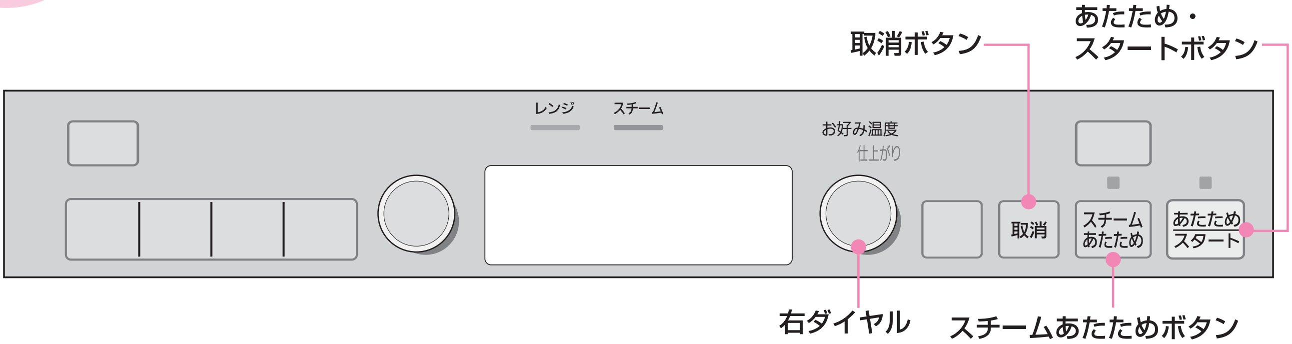


「音量 中」の場合

5秒経過後、設定完了

- 表示の点滅が点灯に変わります。
  「音声　切」の場合、音声表示は消えます。
- 5秒以内に他の操作をしても、音量は設定されます。

おかず・ごはんのあたため



あたためのボタンを使い分けましょう

下記のボタンは、赤外線センサーで食品の温度を検知しています
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません

ボタン	特長・コツ
あたため スタート **レンジ加熱** (▶25ページ)	**おかずやごはん類をスピーディにあたためます** • メニューによりラップが必要です。 ・冷蔵・室温ごはんはラップなし。 ・冷凍ごはんはラップに包む。 （ラップの重なりは下にして置きます） • カレーは80℃であたためます。 冷凍カレーは レンジ 700Wで時間を合わせてあたためます。(▶119ページ) • 室温の食品を2～4品同時にあたためることができます。 それぞれの分量が極端に違うときや、あたためる前の食品に温度差があるとき、組み合わせによっては均一にあたたまらない場合があります。
スチーム あたため **レンジ+スチーム加熱** (▶30ページ)	**ラップなしで、スチームにより食品の乾燥を防ぎ、しっとりふっくらあたためます** • あたため・スタート ボタンより時間はやや長くかかります。 • 冷蔵庫でパサついたごはんなどはこのボタンがおすすめです。 • 一尾魚など厚みや形状の不均一な食品は、多少加熱ムラが生じることがあります。 • 肉まん・あんまんは上手にあたたまりません。 自動メニュー「3 中華まんあたため」であたためてください。(▶42ページ)

「あたため」でスピーディに

あたため スタート

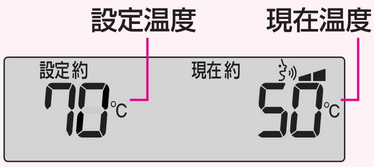
付属品　なし

例）1品あたためるとき

1 食品を入れる

- 食品は庫内中央に置きます。(分量は約100～500gまで)
- 食品の量に合った耐熱容器で。(▶18ページ)

2 あたため スタート を押す



- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 約50秒後、現在温度を表示します。
- 現在温度が0℃未満のときは、表示しません。
- 短い時間であたたまるものは、表示しない場合もあります。

お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルを回して仕上がり温度を選ぶ

- 45～90℃に設定できます。
- スタート後、右ダイヤルの「仕上がり」が点滅または点灯中(約14秒間)に温度の設定ができます。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

あたため足りないときは

食品を取り出して、混ぜたり、並べかえたあとに再度 あたため・スタート ボタンで加熱する。
または レンジ 700Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱する。

あたため・スタートボタンで加熱できない食品

- **牛乳、水、コーヒー**
  のみもの ボタンの1度押し「牛乳」であたためる。
- **お酒**
  のみもの ボタンの2度押し「酒かん」であたためる。

※ あたため・スタート ボタンであたためると沸とうする恐れがあります。

- **乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン**
  冷凍食品(肉だんごやタレのついたもの)
  冷凍カレー・シチュー
  冷凍パン(バターロールなど)
  レンジ 700Wで時間を合わせて加熱する。
- **肉まん・あんまんなどのあん入り食品**
  自動メニュー「3 中華まんあたため」であたためる。
  (▶42ページ)
- **いかなど、はじけやすい食品**
  レンジ 300Wで時間を合わせて加熱する。

(手動で調理するときの設定時間　▶119ページ)

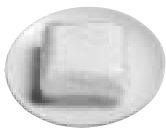
次ページへつづく

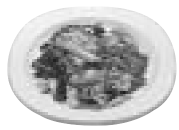
お知らせ

- **設定温度と現在温度の表示について**
  - ・表示は食品のおよその温度です。短い時間であたたまるものは、表示しない場合もあります。
  - ・設定温度より低い表示で切れることがあります。
- **メモリー機能**
  初期設定は70℃です。55～75℃に設定した場合、その温度を記憶します。
  次にあたためるときは、記憶した温度を表示します。

メニューによりラップが必要です

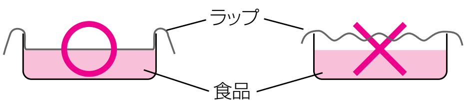
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません

ラップするもの		
蒸しもの カレー シチュー 煮魚		・しゅうまいなどの蒸しもの ・カレー ・シチュー ・煮魚 ・タレのかかった加工食品など
冷凍もの		・冷凍食品（フライ類を除く） ・冷凍ごはん（ラップの重なりは下にして置く）

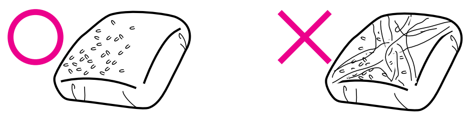
ラップしないもの		
ごはん 汁もの		・ごはん ・みそ汁 ・スープ
いためもの ハンバーグ 焼きもの フライ 天ぷら		・野菜炒め、やきそばなど ・ハンバーグ ・焼き魚 ・照り焼き ・フライ ・天ぷら
煮もの		・野菜の煮ものなど

ラップのしかた　**ラップは食品にぴったりつけましょう**

ラップが食品から浮いていると赤外線センサーが正しく働かず、上手にあたためできないことがあります。



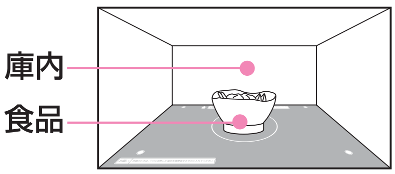
ラップで直接食品を包んでいるときはラップが重なっている方を下にして置きます。
重なっている方を上にすると上手にできません。



上手にあたためるには

食品の置きかた

庫内底面の「STEAM WIDE＆FLAT」の文字を目安に食品を庫内中央に寄せて置きます





- 必ず庫内四つ角のイラスト(◎)より内側に置いてください。端に置くと加熱がうまくできません。
  また、小さなものを端に置くと赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎることがあります。
- 赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンやグリルの使用後、レンジを連続使用したあとなどは、庫内を十分に冷ましてください。

分量が100g未満の食品は赤外線センサーが検知できずに発煙・発火する恐れがあります。
レンジ 700Wで時間を合わせて加熱してください。

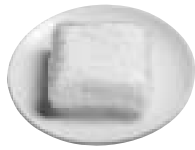
あたためのコツ

室温・冷蔵ごはん



- 分量は、約100～500gまで。
- お茶わんまたは容器に入れてラップをしないであたためます。

冷凍ごはん



- 分量は、約100～300gまで。
- ラップに包んだ冷凍ごはんは、ラップの重なっている方を必ず下にして皿にのせて加熱します。
- 冷凍するときは平たく均一に1人分、1個ずつ(約150～300g)ラップに包みます。できるだけ平たく形を整えましょう。

おかず・汁もの

- 分量は、約100～500gまで。
- 容器はできるだけ背が低い口の広い容器をお使いください。
- 市販の冷凍食品は、容器に移しかえてください。

カレー・シチュー

- 分量は、約100～500gまで。
- 80℃に設定してあたためてください。(温度の目安　▶29ページ)
- 具などがはねることがあるので、必ずラップをしてください。なお、ラップをはずすときにもお気を付けください。
- 深めの容器に入れて、加熱後に必ず混ぜてください。
- レトルト食品は、パッケージの加熱方法に従ってください。
- 冷凍カレーは、自動ではあたためられません。 レンジ 700Wで時間を合わせて加熱してください。(設定時間 ▶119ページ)

お弁当

- 食品を包装しているラップやふたを必ずはずします。
  ラップやふたをしたまま加熱すると、仕上がりが悪くなり、ふたなどが変形する恐れがあります。
- アルミケース、ゆで卵、しょうゆ・ソースの入った容器などは必ず取り出してください。
  アルミケースを入れたまま加熱すると火花が出る恐れがあります。
  ゆで卵や、しょうゆ・ソースの入った容器は破裂して、やけど・けがをする恐れがあります。
- お弁当の中身によって、仕上がりが変わります。

■室温の食品を2～4品同時にあたためることができます



- 組み合わせる食品の分量は、ほぼ同じにしてください。
  1つの食品はそれぞれ100～300gまで。
- あたためる前の食品の温度が違うと上手にあたたまりません。
- 組み合わせる食品の種類によってうまくできない場合があります。
  ごはんとカレーなどの加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しないでください。(温度の目安　▶29ページ)
- からあげやしゅうまいなどの小さく油を多く含む食品、ソース・タレのかかった食品は1品であたためてください。
- みそ汁やスープなどの汁ものと、ごはんやおかずの同時あたためはできません。別々にあたためてください。

自動調理

お好みの温度に　あたため スタート

付属品　なし

－10～90℃のお好みの温度に加熱することができます

- 40℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- 45～90℃設定の場合、高出力で加熱するため、分量が100g未満の食品は赤外線センサーが検知できずに発煙、発火する恐れがあります。
  レンジ 700Wで時間を合わせて加熱してください。
- メニューによりラップをするものとしないものがあります。（▶26、29ページ）

例）おかずを1品あたためるとき

1 食品を入れる

- 食品は庫内中央に。（食品の分量　▶29ページ）
- 食品の量に合った耐熱容器で。（▶18ページ）

2 右ダイヤルを回して温度を合わせる



3 あたため スタート を押す



- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 約50秒後、現在温度を表示します。
- 現在温度が0℃未満のときは、表示しません。
- 短い時間であたたまるものは、表示しない場合もあります。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

お知らせ

- お好みの温度に加熱する場合、設定した温度を記憶しておくメモリー機能はありません。
- スタート後に温度変更はできません。

お好みの温度と食品の目安

特に熱くしたいときのみ90℃に設定してください。

温度

−10　−5　0　10　20　30　40　50　55　60　65　70　75　80　85　90℃

パン
分量は約30～200g



カレー・シチュー
- 分量は約100～500g
- ラップをし、加熱後混ぜてください。
- 冷凍カレーはあたためられません。
  レンジ 700Wで加熱してください。
  (▶119ページ)



ベビーフード
- 分量は約60～150g
- 容器に移しかえて加熱してください。
- 冷凍したものは、あたためられません。
- 赤ちゃんに与える前に必ず温度を確かめてください。



アイスクリーム
- 分量は約200～500ml
- スプーンが入る状態にします。

ごはん・スープ・みそ汁
- 分量は約100～500g
- マグカップは使用しないでください。沸とうする恐れがあります。

クリームチーズを柔らかく
- 分量は約100～200g
- 平皿にのせてラップなしで。

おかず
分量は約100～500g

庫内を十分に冷ましてからご使用ください

「スチームあたため」でしっとりふっくら

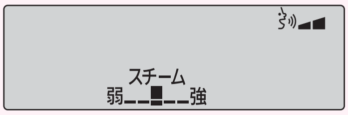
付属品　なし

例）おかずをあたためるとき

1 給水タンクの準備をし、ラップをせずに食品を入れる

- 給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶8ページ)
- 食品は庫内中央に。
- 分量は約100～500gまで。
- 食品の量に合った耐熱容器で。(▶18ページ)
  パッケージごとあたためられる食品も必ず皿にのせてください。
- 異なる食品を同時にあたためることはできません。

2 スチーム あたため を押す

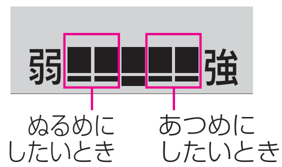


- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 「スチームあたため」は温度設定できません。

お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルを回して仕上がりを選ぶ

- 強弱5段階の設定ができます。
- スタート後、右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中(約14秒間)に
  設定できます。



次のような食品は<弱>を選んでください。
<弱>は低出力なので調理時間が長くなることがあります。
小さな切り身魚、ししゃも、いわしの煮つけ、はじけやすいおかずなど
食品の形状・脂ののり具合などによっては食品がはじけることがあります。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。(6分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。
- 連続使用する場合は、ふきんなどで庫内やドアの水滴を十分にふき取って
  ください。(赤外線センサーをうまく働かせるため)

あたため足りないときは

タンクの水を確認し、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に、追加時間（最大10分まで）を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
点滅が消えたときは食品を取り出して、混ぜたあとに レンジ 300Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱します。

スチームあたためボタンで加熱できない食品

肉まん・あんまんは、自動メニュー「3 中華まんあたため」であたためます。（▶42ページ）

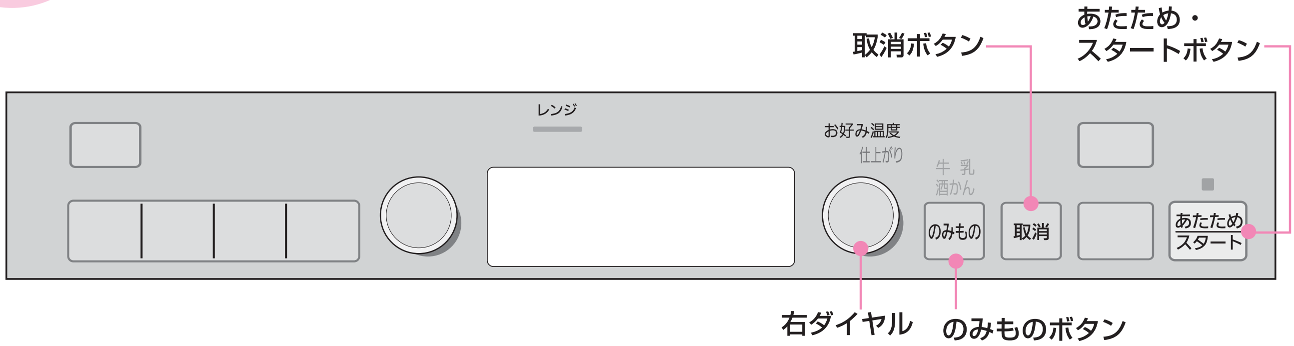
お願い

くり返しあたためると、庫内底面にお湯がたまることがあります。
冷めてからふきんなどでふき取ってください。

お知らせ

- **清潔に保つため給水タンクの水はスチーム調理をするたびに入れ替え、調理前には水の量を確認しましょう。**
- 「スチームあたため」は温度設定できません。

のみもの



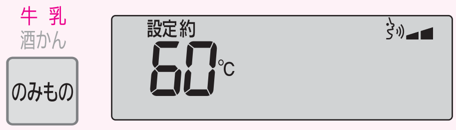
付属品　なし

1 飲みものを入れる

2

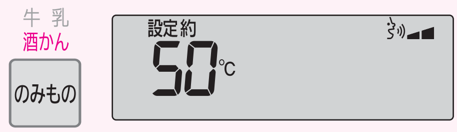
牛乳は

[のみもの] を1度押す



酒かんは

[のみもの] を2度押す



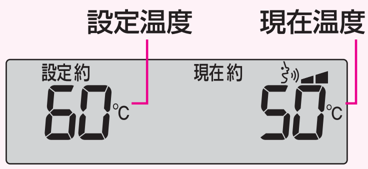
お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルを回して仕上がり温度を選ぶ



- 牛乳　…最初の設定温度：60℃
  35～70℃まで5℃きざみで設定できます。
- 酒かん…最初の設定温度：50℃
  40～60℃まで5℃きざみで設定できます。
- スタート後にも右ダイヤルの「仕上がり」が点滅または点灯中(約14秒間)に温度の設定ができます。

3 [あたため スタート] を押す



- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 約50秒後、現在温度を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)

お知らせ

「のみもの」のメモリー機能について

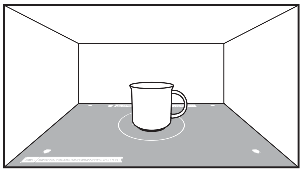
牛乳、酒かんそれぞれで設定した温度を記憶します。次にあたためるときには、記憶した温度に設定されます。
牛乳（1度押し）と酒かん（2度押し）のボタンの押し間違えにご注意ください。

上手にあたためるには

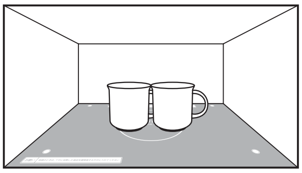
置きかた

庫内底面の「STEAM WIDE&FLAT」の文字を目安に下図の位置に置きます。

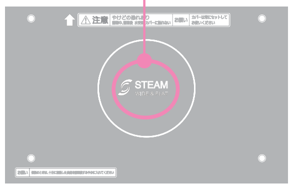
■1杯



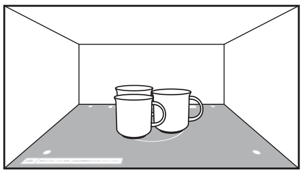
■2杯



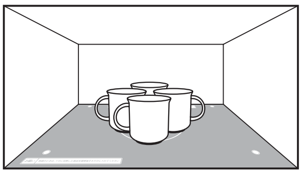
コップ

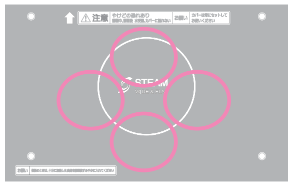


■3杯



■4杯





必ず庫内四つ角のイラスト(◎)より内側に置いてください。
庫内の端に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸とうする恐れがあります。

あたためのコツ

牛乳



- 牛乳、コーヒー、水があたためられます。
- 分量は、一度に1～4杯まで。容器の8分目まで入れてください。
  ※容器に対して少量しか入れないと、赤外線センサーがうまく働かないため、沸とうする恐れがあります。
  ※2杯以上加熱するときは、それぞれの分量を合わせてください。
- 容器は、広口で背の低いものを使います。（マグカップなど）
- おいしく飲むために、加熱前と加熱後に必ず混ぜます。

酒かん



- 容器は背の低い、ずんぐりとしたものを使います。
  コップでお酒をあたためるときは広口のものを。
- 加熱前と加熱後に必ず混ぜます。

※容器の形状により仕上がりが異なります。右ダイヤル「仕上がり」で温度調節をしてください。

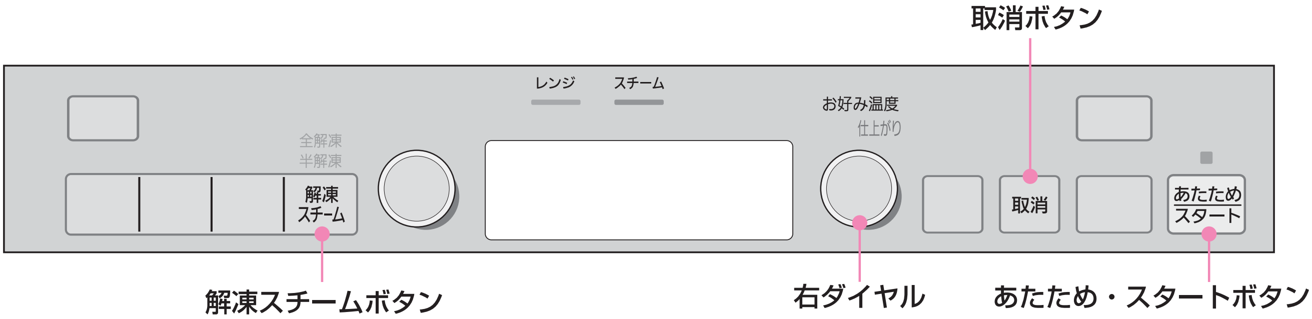
あたため足りないときは

レンジ 700Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱します。

お知らせ

牛乳の50℃と酒かんの50℃とでは仕上がり温度が異なることがあります。
それぞれのボタンを正しく使い分けてください。

「解凍スチーム」で肉や魚を解凍



付属品　なし

[解凍スチーム] ボタンを使い分けましょう

全解凍	半解凍
ほぐしやすい固さに解凍し、すぐに加熱調理する場合に適しています。 • 形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。	**少し固めで、包丁でサクサクと切れる固さに仕上げます。** • さしみ、肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。 • 冷凍したものを必要な分だけ切り分けて使いたい場合は、仕上がりの<弱>を使って、包丁で力を入れて切れる程度に解凍できます。(300g以上) すでに<弱>で解凍したものをさらに解凍する場合は、全解凍の<弱>で解凍してください。

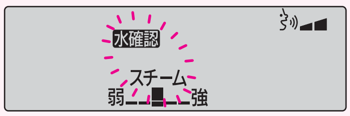
1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶8ページ)

2 [解凍スチーム] で全解凍か半解凍を選ぶ

全解凍は 1度押す [解凍スチーム]（全解凍 点灯）

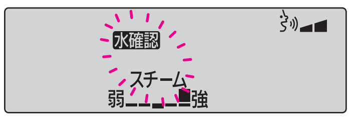
半解凍は 2度押す [解凍スチーム]（半解凍 点灯）



お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルを回して仕上がりを選ぶ

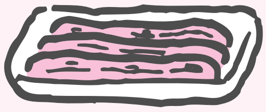
• 強弱5段階の設定ができます。
• スタート後にも右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中(約14秒間)に設定できます。



<強>

3 ラップをはずした食品を入れ、あたためスタートを押す

- 食品は庫内中央に。
- 分量は約100～500gまで。
- 家庭用冷凍庫から出したものをすぐに解凍してください。
- 水確認の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 途中で残り時間を表示します。



発泡スチロールのトレーのまま入れる

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

まだ解凍できていないときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に、追加時間（最大10分まで）を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
点滅が消えたときは、 レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。

解凍スチーム ボタンで解凍できない冷凍野菜は

レンジ 700Wで時間を合わせて解凍する。（▶119ページ）

自動調理

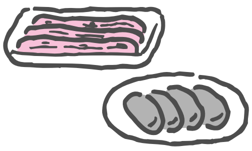
上手に解凍するには

- 給水タンクの水がない場合には、固めの仕上がりになります。
  様子を見ながら追加加熱してください。
- 発泡スチロールのトレーがないときは耐熱性の平皿に食品をのせてください。
- 食品の変色や煮えを防ぐため、身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。
- **温度のあがった食品は、 レンジ 100Wで解凍してください。自動では上手に解凍できません。**
  （例） ・冷凍庫から出して長い間放置した食品
  　　　 ・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品
- 分量が100g未満の食品は、自動では上手に解凍できません。
  レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。（▶119ページ）
- ふきんなどで庫内やドアの水滴を十分にふき取ってください。また、オーブンやグリルの調理後、レンジの連続使用後などは、庫内を十分に冷ましてください。
  (赤外線センサーをうまく働かせるため)

上手に冷凍するには

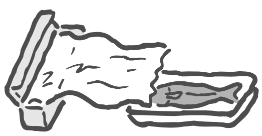
材料は、新鮮なものを、薄く平たく整える

1回分ずつ（約300gまで）に分け、3cm以内に厚みをそろえる。

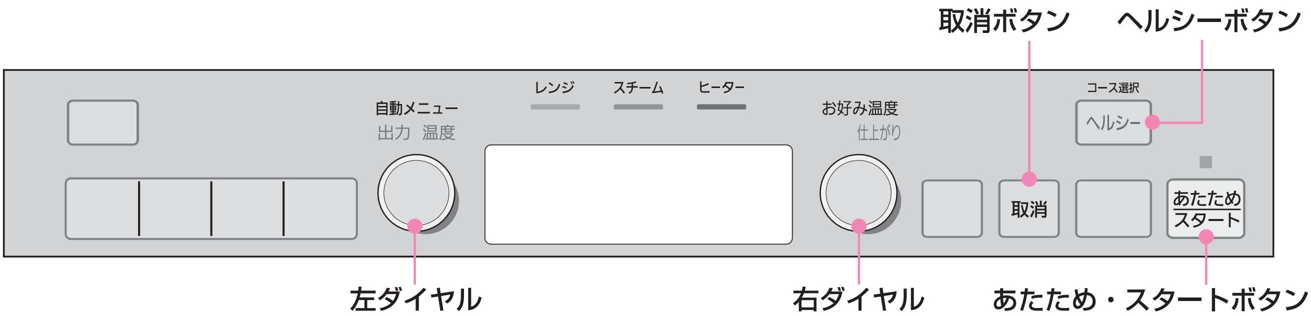


ラップでしっかり密封する

・一尾魚はウロコや内臓を取り、塩水にくぐらせてから1尾ずつ保存する。
・えびは重ならないよう並べる。



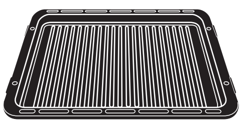
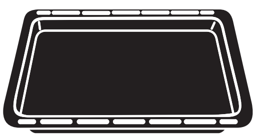
自動メニュー



付属品

左ダイヤルで自動メニュー番号を合わせて、以下のメニューが作れます。
自動メニュー「13〜21」は、標準コースとヘルシーコースを選ぶことができます。(▶38ページ)

メニューごとに付属品が違います。ご確認のうえお使いください。

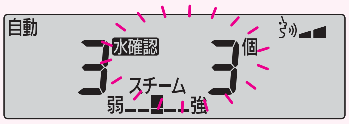
なし	1 ゆで野菜（葉果菜） P40 2 ゆで野菜（根　菜） P41 3 中華まんあたため 1〜4個 P42 4 季節の野菜サラダ P56 5 煮こみ料理 P64
 グリル皿	6 グラタン P74 7 茶わん蒸し 1〜6わん P58 8 手づくり豆腐 1〜6わん P61 9 ふかしいも P60 13 フライあたため P76 14 焼き魚(切身) P77 15 焼き魚(干物) P78 16 鶏のから揚げ P80 17 鶏の照り焼き P81 18 スペアリブ P82 19 焼き豚 P83 20 肉巻き野菜 P84 21 焼きそば P85
 角皿	10 スポンジケーキ P88 11 シュー 1段、2段 P98 12 フランスパン P106

自動メニュー1～9、13～21

1 自動メニュー「3、4，6～9、13～21」は、給水タンクの準備をする

- 給水タンクに**満水まで**水を入れます。（▶8ページ）
- 自動メニュー「13～21」はヘルシーコースも選べます。（▶38ページ）

2 左ダイヤルを回してメニュー番号を合わせる

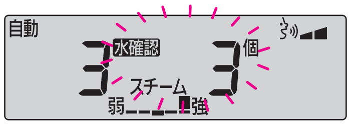


3 中華まんあたため
3個の場合

- 「3 中華まんあたため」は個数（1～4個）も合わせます。
- 「7 茶わん蒸し」、「8 手づくり豆腐」はわん数（1～6わん）も合わせます。

お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルを回して仕上がりを選ぶ



＜強＞

- 強弱の設定が、3段階のメニューと5段階のメニューがあります。
- スタート後にも右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中（約14秒間）に設定できます。

3 食品を入れ、［あたため スタート］を押す

- 自動メニュー「3、4，6～9、13～21」は、水確認の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 途中で残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後すぐに電源プラグを抜かないでください。
  電気部品保護のため最大約15分間ファンが回ります。

お知らせ

自動メニュー「13～21」は、標準コースとヘルシーコースを選ぶことができます。
通常は標準コースに設定されています。
ヘルシーコースを選ぶときは（▶38ページ）

お願い

**スチーム調理終了後、庫内底面にお湯がたまります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。
また、クリーントレーにたまった水も毎回捨ててください。**

ヘルシーコースを選ぶときは

自動メニュー「13〜21」は、ヘルシーコースを選ぶことができます

(2つの操作方法があります)

どちらの場合も、給水タンクに**満水まで**水を入れておきます。(▶8ページ)

左ダイヤルでメニューを選んでから操作する場合

1 左ダイヤルを回して メニュー番号を合わせる

- 自動メニュー「13〜21」の中から選んでください。
- お好みの仕上がりに調節できます。(▶37ページ)

2 [ヘルシー] を押す

- **ヘルシーの文字が点灯し、ヘルシーコースに設定されます。**
- ボタンを押すことで、[ヘルシー] ボタンの点灯(設定)と消灯(解除)が切り替わります。
- 左ダイヤルを回して別のメニューを選ぶと [ヘルシー] ボタンが消灯し、設定が解除されます。

3 食品を入れ、[あたため スタート] を押す

- 水確認 の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

[ヘルシー] ボタンを押してから操作する場合

1 [ヘルシー] を押す

ヘルシーの文字が点灯し、ヘルシーコースに設定されます。

2 [ヘルシー] を押して、メニュー番号を合わせる

- ボタンを押すことで、自動メニューの「13〜21」が切り替わります。
- 左ダイヤルでもメニューの変更ができます。
- お好みの仕上がりに調節できます。(▶37ページ)

3 食品を入れ、[あたため スタート] を押す

- 水確認 の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

お知らせ

- ヘルシーコース設定中、[ヘルシー] ボタンは調理終了まで点灯しています。
- [ヘルシー] ボタンを押してから操作した場合、ボタンで設定を解除することはできません。
  解除するには一度 [取消] ボタンを押し、再設定してください。

自動メニュー10～12

予熱あり

予熱するとき、角皿や食品を入れないでください。
（12 フランスパンのみ、上段と下段に角皿を入れて予熱する）

1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶8ページ)

2 左ダイヤルを回して メニュー番号を合わせる

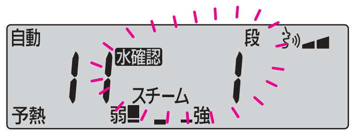


11 シュー(1段)の場合

「11 シュー」は段数（1～2段）も合わせます。

お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルを回して仕上がりを選ぶ



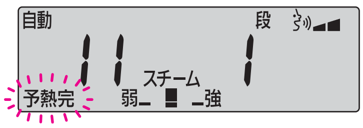
<弱>

- 強弱3段階の設定ができます。
- 予熱中や予熱完了後、スタート後にも(約14秒間)、右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中に強弱の設定ができます。

3 [あたため スタート] を押し、予熱する

- [水確認] の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、予熱が始まります。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**



予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

4 食品を入れ、[あたため スタート] を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 途中で残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 終了後すぐに電源プラグを抜かないでください。
  電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

自動メニュー「1～21」で加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に、追加時間（最大10分まで）を合わせて [あたため・スタート] ボタンを押します。
点滅が消えたときは、各メニューページの「手動のときは」を参照してください。
オーブン調理は予熱なしで加熱します。

自動調理

自動メニュー1、2　ゆで野菜のコツ

2つのメニューを使い分けましょう

誤った使いかたをすると、赤外線センサーがうまく働かないため発煙・発火する恐れがあります
下記の項目に従って正しくお使いください

- 葉菜 ・・・・・・・・・・・・・・ラップに包んで耐熱性の平皿にのせて加熱する。
- 果花菜・根菜 ・・・・・・耐熱性の平皿にのせ、皿ごとラップをして加熱する。
- 陶器・ガラス・プラスチック製のふたは使えません。
- 分量が100g未満の場合は［レンジ］700Wで様子を見ながら加熱してください。

野菜をゆでるときのコツ

- アクの強い野菜は加熱前、加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。乾燥や脱水を防ぎ、しっとりと仕上がります。
  ただし、容器に水をはりその中に入れて加熱しないでください。
- 野菜の状態（季節や野菜の保存状態）により、仕上がりが異なります。
  右ダイヤルの「仕上がり」で調節してください。
- 取り出すときは皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

1 ゆで野菜（葉果菜）

葉菜

- **分量は、100～500gまで**
  （ほうれん草・小松菜・青梗菜（チンゲンサイ）は300gまで）

ほうれん草・小松菜など
葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れる。
加熱後、流水にさらしアクをとる。

キャベツ
キャベツは固い芯を取り、大きさをそろえて切る。

グリーンアスパラガス
穂先と根元を交互に重ねる。
加熱後、手早く冷水に取る。

直接ラップに包んで耐熱性の平皿にのせ、庫内中央に置く

- ラップの重なり合う部分を下にして加熱する。
- ラップは何重にも重ねて包まない。


ほうれん草


グリーンアスパラガス

果花菜

- 分量は、100～500gまで

かぼちゃ
やや厚めに大きさをそろえて切る。

なす
大きさをそろえて切り、塩水につけてアク抜きする。

ブロッコリー・カリフラワーなど
小房に分け、塩水につけてアク抜きする。

さやいんげん
すじを取る。

耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く

ラップは何重にも重ねておおわない。



ブロッコリー

2 ゆで野菜（根菜）

- 分量は、100g～1kgまで（にんじん・大根は500gまで）

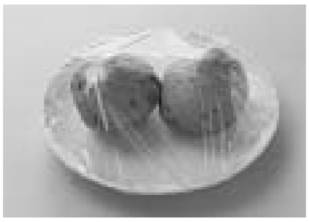
にんじん
輪切りか、いちょう切りにして水にくぐらせる。
厚切り、角切りのにんじんは レンジ 700Wで時間を合わせて加熱する。(▶119ページ)

じゃがいも・さつまいも・さといもなど
加熱ムラを解消するため、加熱後約5分蒸らす。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。
(切って使うとき)皮をむき大きさをそろえて切る。

大根
2～3cmの厚さの輪切りにする。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く

ラップは何重にも重ねておおわない。



じゃがいも

手動で加熱するときは

出力と加熱時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。(▶119ページ)

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加時間(最大10分まで)を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
点滅が消えたときは、 レンジ 700Wで様子を見ながら加熱してください。

⚠注意

■自動メニューの「ゆで野菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない



容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

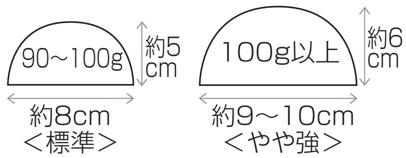
次ページへつづく

自動メニュー3　中華まんあたためのコツ



あたためのコツ

- 分量は一度に1～4個まで。
  左ダイヤルを回して、あたためる個数を合わせてください。
- 中華まんは大きさによって「仕上がり」で調節します。
  右記を参考にしてください。



- あんまん(1個約90g)は、仕上がり<弱>で加熱してください。
- イラストより小さなもの、軽いものも、仕上がり<弱>で加熱してください。
- ふたなしで、耐熱の平皿に中華まんをくっつかないように並べてください。

加熱時間の目安

冷蔵4個 約9分
冷凍4個 約12分

手動で加熱するとき

冷蔵： レンジ 300Wスチームで

1個	約2分～2分30秒
2個	約3分～3分30秒
3個	約4分30秒～5分
4個	約6分～6分30秒

冷凍： レンジ 300Wスチームで

1個	約2分30秒～3分30秒
2個	約5分30秒～6分30秒
3個	約8～10分
4個	約10～12分

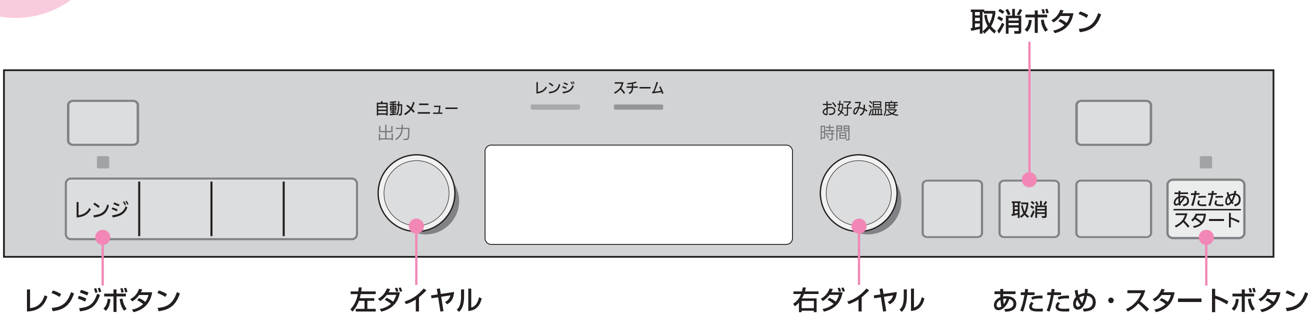
お知らせ

「3 中華まんあたため」であたためられるのは、市販の中華まん(1～4個)です。
手作りの中華まん、しゅうまい、ぎょうざは、「3 中華まんあたため」ではあたためられません。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加時間(最大10分まで)を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
点滅が消えたときはタンクの水を確認し、レンジ 300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。

レンジ



付属品　なし

700～100W

例）「600W」10分で調理するとき

1 食品を入れる

2 レンジ を押す

700Wで加熱するときは、4 の操作へ。



3 左ダイヤルを回して出力600Wに合わせる



- 左に回すと600W、500W、300W、150W、100Wの順に出力を表示します。
  (300Wスチーム　▶44ページ)
- レンジ ボタンを押しても、出力を切り替えることができます。

4 右ダイヤルを回して時間を合わせる



- 合わせることができる時間

700～300W（最大30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0～5分	5分～10分	10分～30分

150～100W（最大300分）

30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位
0～10分	10分～30分	30分～120分	120分～300分

- 時間を合わせると出力の変更はできません。
  変更したいときは、 取消 ボタンを押して、最初から操作し直してください。

5 あたため スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

次ページへつづく

300Wスチーム

付属品　なし

例）「300Wスチーム」10分で調理するとき

1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶8ページ)

2 ラップをせずに食品を入れ、

レンジ を押す



3 左ダイヤルを回して出力「300Wスチーム」に合わせる



- 右に回します。
- レンジ ボタンを押しても、「300Wスチーム」に合わせることができます。(7度押す)
- 300Wのレンジ出力とスチームを使って加熱します。

4 右ダイヤルを回して時間を合わせる



合わせることができる時間（最大15分）

10秒単位	30秒単位	1分単位

0　5分　10分　15分

5 あたため スタート を押す

- 水確認 の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。(6分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に、追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
点滅が消えたときは、最初から操作し直してください。(「300Wスチーム」はタンクの水量を確認する)

連動調理(出力を組み合わせる)

[レンジ] 700Wでひと煮たちさせ、150Wで煮こみます。かぼちゃの煮ものや五目豆などに。
また、300Wと150Wの連動で卵とじもできます。

例)「700W　10分」➡「150W　60分」のとき

1 [レンジ] 700W 1度押す ➡ **右ダイヤルで10分に合わせる**

※①の操作では、700～100Wの設定が可能です。
音声が流れますが、②の操作へ。

2 [レンジ] 300W 1度押す ➡ **左ダイヤルで150Wに合わせる** ➡ **右ダイヤルで60分に合わせる**

※②の操作では、300～100W、300Wスチームの設定が可能です。

3 [あたため スタート] **を押す**

700Wが終わると自動的に150Wに切り替わり、150Wの残り時間を表示します。

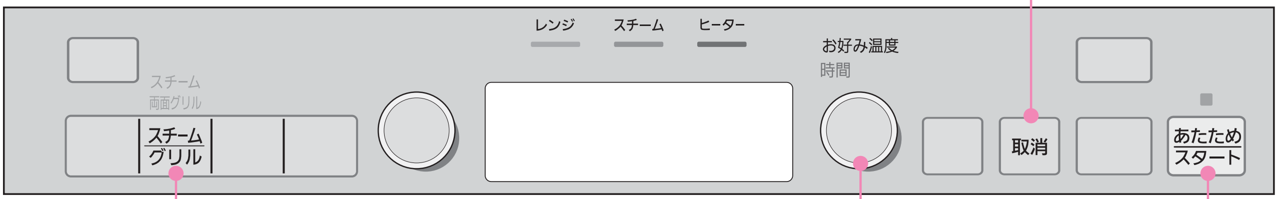
レンジ出力の使い分け

出力	適する調理
700W	食品のあたためや野菜をゆでるとき 調理全般
600W、500W	魚類の調理など 市販の冷凍食品のあたために
300W	卵料理など
150W	炊飯などの追加加熱に
100W	解凍を手動でするときに
300Wスチーム	蒸しものなど、レンジとスチームを使って ラップなしで調理するとき

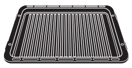
加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせて
[あたため・スタート] ボタンを押します。点滅が消えたときは、最初から操作し直してください。

スチーム



付属品



グリル皿

例）「スチーム」10分で調理するとき

1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶8ページ)

2 [スチーム グリル] を1度押す



3 右ダイヤルを回して時間を合わせる



合わせることができる時間
（最大30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0～5分	5分～10分	10分～30分

4 食品をラップなしでグリル皿にのせ、庫内へ入れる

5 [あたため スタート] を押す

- [水確認] の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- **スタート後約4分からスチームが発生します。**

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

加熱時間を追加したいときは

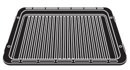
加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて [あたため・スタート] ボタンを押します。点滅が消えたときは、最初から操作し直してください。
追加加熱するときは給水タンクの水の量を確認してください。

両面グリル

両面グリルは

食品の表面は上ヒーターで、底面はグリル皿裏面の電波吸収体を使ってレンジで効率よく、裏返す手間なく、こんがりと焼き上げます。料理本の目安時間を参考にして、加熱時間を設定してください。
長くしすぎると、底面が焦げすぎる場合があります。
片面焼きのときには、「上面グリル」を使います。(▶48ページ)

付属品

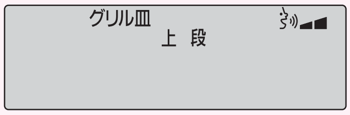


グリル皿

例）「両面グリル」で20分調理するとき

1 [スチーム グリル] を2度押す

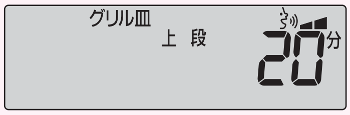
スチーム
両面グリル
[スチーム グリル]



2 右ダイヤルを回して時間を合わせる

合わせることができる時間
（最大30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0 – 5分	5分 – 10分	10分 – 30分



3 グリル皿に食品をのせ、上段に入れる

- 食品は、重ならないように中央に寄せて並べます。
- グリル皿から浮いた部分には、底に焦げ色がつきません。

4 [あたため スタート] を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
※スタート後、スチームプラスが使えます。（使いかた ▶52ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後すぐに電源プラグを抜かないでください。
  電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて [あたため・スタート] ボタンを押します。点滅が消えたときは、 [スチーム・グリル] ボタンを2秒以上押して「グリル」を表示させ、追加時間を合わせて [あたため・スタート] ボタンを押します。

次ページへつづく

お願い

両面グリルでは

- ヒーターと電波を使って加熱しています。アルミホイルや金串、付属の角皿など金属製のものを使わないでください。火花が飛び、故障の原因になります。
- グリル皿は、調理後高温になります。**取り出すときは必ず付属のミトンを使い、ミトンの白い布がグリル皿に当たるように持ちます。やけどにご注意ください。**
  また、テーブルなどに置くときは**必ず鍋敷きなどの上に置いてください。**
  プラスチックやテーブルクロスなどは溶けたり、変色・変形する恐れがあります。
- グリル使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
  （発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱容器をお使いください）

上面グリル

例）「上面グリル」10分で調理するとき

1 スチーム グリル を2秒押し続ける

ピッと1回鳴り、「グリル」を表示します。



2 右ダイヤルを回して時間を合わせる

合わせることができる時間
（最大30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0～5分	5分～10分	10分～30分



3 角皿に食品をのせ、庫内へ入れる

両面グリルの追加加熱のときはグリル皿も使えます。

4 あたため スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
※スタート後、スチームプラスが使えます。（使いかた ▶52ページ）

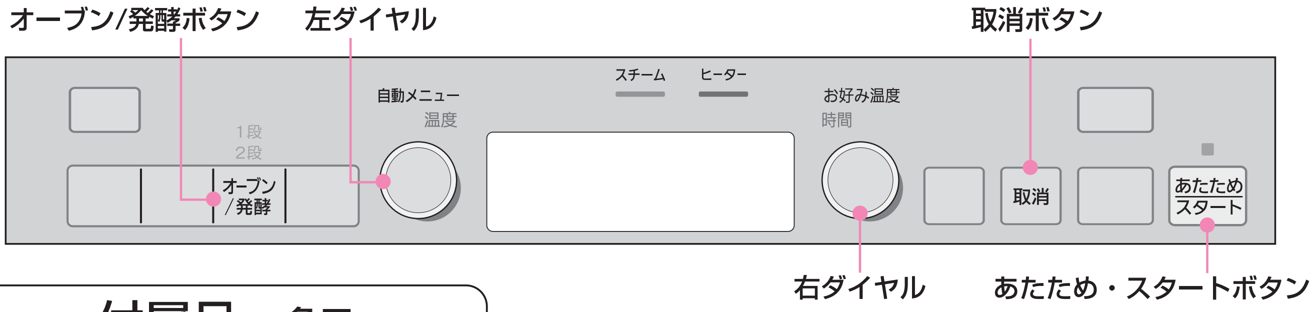
ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後すぐに電源プラグを抜かないでください。
  電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

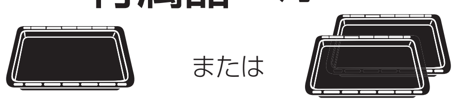
加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。点滅が消えたときは、「上面グリル」で加熱します。

オーブン／発酵



付属品　角皿



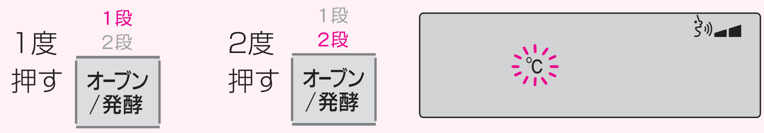
下段　または　上下段

※熱風による影響のため中段は使えません。

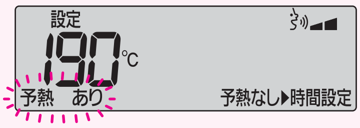
オーブン　予熱なし

例）「1段」予熱なし190℃で20分調理するとき

1 オーブン／発酵 を押して、1段か2段を選ぶ

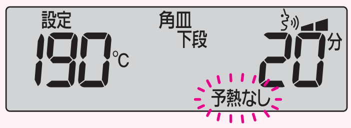


2 左ダイヤルを回して温度を合わせる



- オーブンは、100～250℃の設定が可能です。
- 30・35・40・45℃は発酵の温度です。（▶51ページ）

3 右ダイヤルを回して時間を合わせる



- ❷の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。
- 合わせることができる時間（最大120分）

30秒単位	1分単位	5分単位
0～10分	10分～30分	30分～120分

4 食品をのせた角皿を、下段に入れる

5 あたため スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 途中、左ダイヤルで設定温度を変更できます。

※スタート後、スチームプラスが使えます。（使いかた ▶52ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後すぐに電源プラグを抜かないでください。
  電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

次ページへつづく

予熱するとき、角皿や食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。
(ただしトーストを焼く場合のみ、角皿を下段に入れます。▶108ページ)

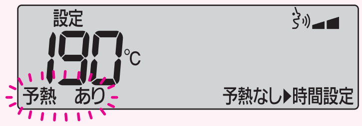
例）「1段」予熱あり190℃で20分調理するとき

1 オーブン／発酵を押して、1段か2段を選ぶ

1度押す　1段　オーブン／発酵
2度押す　2段　オーブン／発酵

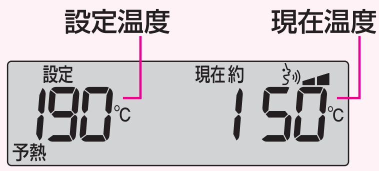


2 左ダイヤルを回して温度を合わせる



- 100～250℃の設定が可能です。
- 発酵(30～45℃)に設定された場合は予熱なし設定になります。
- ここで時間を合わせると、予熱なし設定になります。

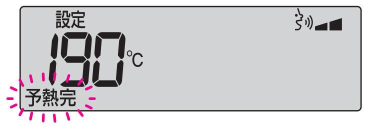
3 あたため／スタートを押す



- 予熱時間の目安
  150℃：約6分、200℃：約10分、250℃：約16分
- スタート後、庫内が100℃以上になると現在温度が表示されます。
  （100℃未満の場合は表示されません。）

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。



4 角皿に食品をのせ、下段に入れる

5 右ダイヤルを回して時間を合わせる

合わせることができる時間
(最大120分)

30秒単位	1分単位	5分単位
0～10分	10～30分	30～120分



6 あたため／スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- スタート後、左ダイヤルで設定温度の変更ができます。

※スタート後、スチームプラスが使えます。(使いかた ▶52ページ)

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 右ダイヤルの「時間」が点滅。(6分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 終了後すぐに電源プラグを抜かないでください。
  電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

発酵

スチームの効果で…

霧吹きもラップもなしで発酵できます。

例）発酵「1段」を40℃で30分するとき

1 給水タンクの準備をする

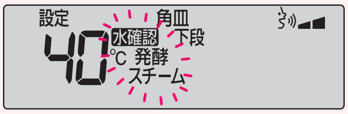
給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶8ページ)

2 オーブン/発酵 を押して、1段か2段を選ぶ

1度押す：1段（オーブン/発酵）
2度押す：2段（オーブン/発酵）

3 左ダイヤルを回して温度を合わせる

- 30・35・40・45℃が発酵の温度です。
- 発酵は、途中で温度変更できません。



1段の場合

4 右ダイヤルを回して時間を合わせる

合わせることができる時間
(最大120分)

0〜10分	10分〜30分	30分〜120分
30秒単位	1分単位	5分単位



5 角皿に食品をのせ、下段に入れる

6 あたため/スタート を押す

- 水確認 の表示が消えます。
- 残り時間を表示します。
- 発酵温度を保持するために庫内灯は消しています。
- スチームプラス(▶52ページ)は使えません。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 右ダイヤルの「時間」が点滅。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)

お願い

- **発酵時の設定温度と室温が近い場合、スチームの発生が少なくなることがあります。様子を見ながら霧吹きをしてください。**
- **オーブン調理や発酵では、熱風による影響のため中段は使えません。**
- 角皿にアルミホイルを敷く場合は、前後の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
- オーブン/発酵 ボタン使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。(発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱性の容器をお使いください)

お知らせ

発酵について

- 庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内温度が変わってきます。
  食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
- 夏場など室温が高い場合、庫内温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら
  発酵の温度、時間を調節してください。特に、30・35℃についてはスチームが十分に入らない場合があります。
  必要に応じて霧吹きをしてください。
  フランスパンのように温度管理が難しい生地は、室温での発酵をおすすめします。
  また、冬場など室温が低い場合、生地の温度をはかりながら十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

加熱時間を追加したいときは（オーブン予熱あり、なし・発酵）

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。点滅が消えたときは、オーブン予熱なし（または発酵）で、最初から操作し直してください。

途中で温度を変更したいときは（オーブン予熱あり、なし）

加熱中に左ダイヤルの「温度」を回して調節します。

スチームプラス

スチームプラスとは

手動のオーブン調理やグリル調理中にスチームを入れることができる機能です。
スチームを効果的に入れることでふくらみをよくしたり、火の通りをよくします。
発酵(30・35・40・45℃)では使えません。

使いかたのコツ

■オーブン調理

- スチームプラスを入れて焼き上げるときは、温度を10℃くらい高めに設定します。
  焼き上がりの時間は若干早めになりますので、様子を見ながら焼いてください。
- 最大設定時間は30分間です。
- スポンジケーキなどは、表面に薄く焼き色がついてからスチームを入れます。
  入れる時間の目安は約10〜15分間くらい。様子を見ながら入れるとよいでしょう。
- シューなどは、生地を入れ加熱を始めた直後から25分間を目安に入れるとよいでしょう。
  ふくらみがよくなります。

■両面グリル調理

- 最大設定時間は3分間です。
- 焼き上げ時間の約$^{2}/_{3}$経過時に、約1分間を目安に入れるとよいでしょう。

例）「オーブン1段」170℃で30分調理中、15分経過時点でスチームを10分入れるとき

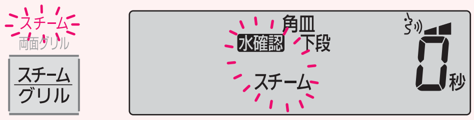
調理前に、給水タンクに満水まで水を入れて準備をしておく（▶8ページ）

1 残り時間を確認する

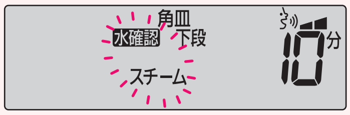


スチームを入れるタイミングは ▶52ページ

2 ［スチーム グリル］を1回押す

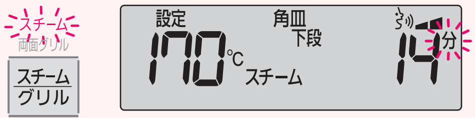


3 5秒以内に右ダイヤルを回して時間を合わせる（1分単位）



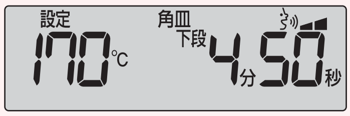
- 合わせることができる時間　オーブン調理時 ：最大30分
  　　　　　　　　　　　　　グリル調理時　 ：最大3分
- もとの調理の残り時間以上には設定できません。
- スチームプラスの時間はもとの調理設定時間に含まれます。

4 3秒経過後、スチームプラスが始まる



- スチームプラス中はスチームの赤いランプが点滅し、表示部に「スチーム」と表示します。
- 水確認 の表示が消えます。
- 時間を変更したいときは、［スチーム・グリル］ボタンを押してスチームプラスをいったん停止させ、❷から操作し直してください。
- 時間設定後、もとの調理画面に戻ります。（スチームプラスの設定時間は表示されません）

5 10分経過後、スチームプラスが終了



「スチーム」の表示が消えます。

お知らせ

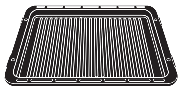
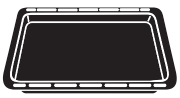
- スチームプラス中、［取消］ボタンを押すとすべての調理がOFFになります。スチームプラスを停止させたいときは［スチーム・グリル］ボタンを押してください。
- スチームプラス中、オーブンの設定温度は変更できません。
- 途中で水がなくなった場合は、給水タンクを抜いて水を入れ直してください。

表示について

合わせ技サイン表示

選択したボタン、メニューの加熱方法をランプの点灯でお知らせします。
ランプの点灯は下記の6パターンです。

レンジ　スチーム　ヒーター

付属品	加熱パターン	メニュー例
付属品なし または  グリル皿	レンジ加熱 レンジ　スチーム　ヒーター	手動 レンジ あたため 1 ゆで野菜(葉果菜) 2 ゆで野菜(根菜) など
	レンジ+スチーム加熱 レンジ　スチーム　ヒーター	手動 300Wスチーム スチームあたため 解凍スチーム 3 中華まんあたため 4 季節の野菜サラダ
	レンジ+ヒーター加熱 レンジ　スチーム　ヒーター	手動 両面グリル 5 煮こみ料理
	レンジ+スチーム+ヒーター加熱 レンジ　スチーム　ヒーター	手動 スチーム 7 茶わん蒸し 15 焼き魚(干物) 16 鶏のから揚げ 20 肉巻き野菜 21 焼きそば　など
 角皿	スチーム+ヒーター加熱 レンジ　スチーム　ヒーター	手動 発酵 10 スポンジケーキ 11 シュー 12 フランスパン など
	ヒーター加熱 レンジ　スチーム　ヒーター	手動 オーブン 手動 上面グリル など

お知らせ

「スチームプラス」を使用したときは、スチーム使用中のみスチームランプが点灯します。
(スチームプラス ▶52ページ)

操作部の点灯・消灯の切り替え

「0」表示中に点灯・消灯の切り替えが設定できます。(初期状態は消灯に設定されています)

ヘルシー を2秒押し続ける　ピッと1回鳴り、切り替わります。

お知らせ

調理後の追加加熱が可能な6分間は、点灯に設定されていても右ダイヤルの「時間」以外は消灯しています。





メニュー編











キャベツのさっぱりサラダ

使用ボタン	自動メニュー「4 季節の野菜サラダ」
付属品と加熱時間の目安	なし 約13分30秒

材料(3～4人分)
キャベツ(3cmの角切り) …300g
たまねぎ(薄切り) ……………100g
薄切りハム(適当に切る)
……………………………2～3枚

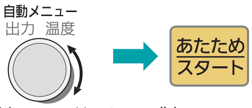
ドレッシング
オリーブ油 ……………大さじ1～2
レモン汁 ……………………大さじ1
塩 …………………………小さじ1/2
粗びきこしょう、砂糖
…………………………………各少々



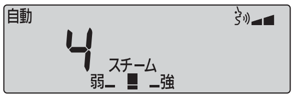
1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 加熱する

直径約20～25cmの耐熱性の平皿にキャベツとたまねぎを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



「4 季節の野菜サラダ」



加熱後よく混ぜ、水けを切る。

3 ドレッシングであえる

❷とハムを混ぜ合わせる。
ドレッシングをかけてあえる。

●手動のときは
レンジ 300Wスチームで
約13～15分

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
タンクの水を確認し、様子を見ながら加熱してください。

きのこのサラダ

使用ボタン	自動メニュー「4 季節の野菜サラダ」
付属品と加熱時間の目安	なし 約13分30秒

材料(3～4人分)
しめじ、まいたけ、えのき
(ほぐす) ……………………各100g
しいたけ(せん切り) …………100g
にんにく(包丁でつぶす) ………1片
バター …………………………大さじ1
あさつき(小口切り) ……………適量

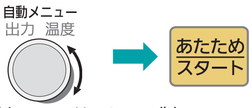
ドレッシング
こしょう、しょうゆ ………各少々



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 加熱する

直径約20～25cmの耐熱性の平皿にしめじとまいたけ、えのき、しいたけ、にんにく、バターを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



「4 季節の野菜サラダ」

加熱後、にんにくを取り出したあと、よく混ぜ、水けを切る。

3 ドレッシングであえる

❷とあさつきを混ぜ合わせる。
ドレッシングをかけてあえる。

●手動のときは
レンジ 300Wスチームで
約13～15分

かぼちゃのサラダ

使用ボタン	自動メニュー「4 季節の野菜サラダ」
付属品と加熱時間の目安	なし 約13分30秒

材料(3〜4人分)
かぼちゃ(拍子木切り) ………300g
にんじん(太めのせん切り)……100g
レーズン …………………………適量
(湯でもどし、水けを切る)

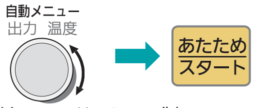
ドレッシング
コーン缶(水けを切る)…………50g
ヨーグルト、マヨネーズ
………………………………各大さじ2
砂糖、塩、酢 ………………各少々



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 加熱する

直径約20〜25cmの耐熱性の平皿にかぼちゃとにんじんを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



「4 季節の野菜サラダ」

加熱後よく混ぜ、水けを切る。

3 ドレッシングであえる

❷とレーズンを混ぜ合わせる。ドレッシングをかけてあえる。

●手動のときは
レンジ 300Wスチームで
約13〜15分

根菜和風サラダ(きんぴら風)

使用ボタン	自動メニュー「4 季節の野菜サラダ」
付属品と加熱時間の目安	なし 約13分30秒

材料(3〜4人分)
ごぼう(細めのせん切り) ……150g
にんじん(せん切り) …………100g
れんこん(いちょう切り) ……150g

※ごぼう、れんこんは市販のきんぴら用水煮を使ってもよいでしょう。

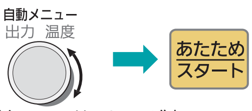
たれ
しょうゆ、みりん ………各大さじ2
砂糖、ごま油、いりごま
………………………………各大さじ1
お好みで ……とうがらし(輪切り)



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 加熱する

直径約20〜25cmの耐熱性の平皿にごぼうとにんじん、れんこんを入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



「4 季節の野菜サラダ」

加熱後よく混ぜ、水けを切る。

3 たれであえる

たれをかけてあえる。

●手動のときは
レンジ 300Wスチームで
約13〜15分

アドバイス

お好みの野菜を使って
野菜を変えて加熱することもできます。そのときの野菜の合計量は400gにしてください。
根菜類は火が通りにくいため、なるべく細く切ってください。

茶わん蒸し

使用ボタン	自動メニュー「7 茶わん蒸し」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 中段 4わん 約23分

材料(4わん分)

卵液

卵 …………M寸3個
だし汁 …………$2\frac{1}{2}$カップ
薄口しょうゆ …………小さじ$\frac{3}{4}$
塩 …………小さじ$\frac{3}{4}$
みりん …………小さじ1

具

鶏ささみ …………40g
塩 …………少々
酒 …………大さじ$\frac{1}{2}$
えび …………4尾
(背わたを取り、尾を残して殻をむく)
干ししいたけ …………2枚
(もどして半分に切り、下味をつける)
かまぼこ …………4枚
ぎんなん(缶詰) …………12個

コツ

- **だし汁は塩加減に注意**
  インスタントのだしには塩味が含まれています。塩加減によって固まり具合が違うことがあるので注意が必要です。
- **卵：だし汁＝1：3〜4に**
  卵液が薄すぎると、固まりにくくなります。
- **室温状態で加熱する**
  卵液が室温(約25℃)と違うときには「仕上がり」調節を。
  液温が低いとき(約10℃) →＜強＞
  液温が高いとき(約40℃) →＜弱＞



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 ささみに下味をつけ卵液を作る

ささみの筋を取り4つに切る。
塩と酒をかける。
卵液の材料を混ぜ合わせてこし器でこす。
●火の通りにくい具は、あらかじめ加熱しておきましょう。

3 器に入れて、必ず共ぶたをする

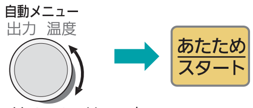
ささみとその他の具を器に入れ、卵液を8分目まで注ぎ、共ぶたをする。

●必ず、共ぶたを使う
アルミホイル・ラップは使用しないでください。



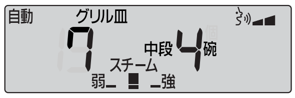
4 蒸す(4わんの場合)

器をグリル皿にのせ、中段に入れる。
(容器の置きかた ▶下記参照)



「7 茶わん蒸し」

左ダイヤルを回して表示を「7　4碗」に合わせる。



加熱後、庫内から出し約5分蒸らす。

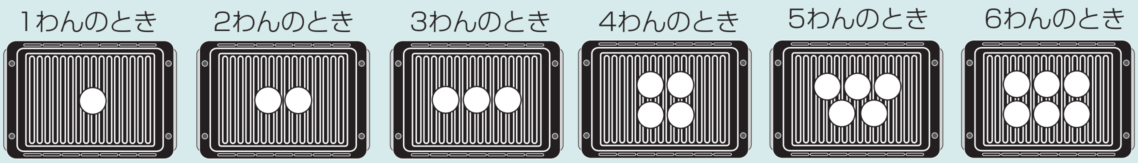
●**一度に1〜6わんまでできます**
左ダイヤルを回して、わん数の表示に合わせる。

●**手動のときは**
スチーム・グリル スチームで
1わん　約13〜18分
2〜3わん　約20〜25分
4〜6わん　約25〜30分

自動メニュー「7　茶わん蒸し」、「8　手づくり豆腐」の容器について

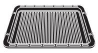
極端に大きな器や小さな器は避けてください。

容器の置きかた





小田巻き蒸し

使用ボタン	自動メニュー 「7 茶わん蒸し」 <強>
付属品と 加熱時間の目安	 グリル皿 4わん 約27分 中段

材料(4わん分)

卵液

卵 …………………………M寸3個
だし汁…………………2 1/2カップ
塩 ………………………小さじ3/4
薄口しょうゆ ………小さじ3/4
みりん ……………………小さじ1

具

うどん ……………………160g
薄口しょうゆ …………小さじ1
鶏ささみ ……………………40g
干ししいたけ(もどしておく) …2枚
鳴門(またはかまぼこ) …………4枚
ぎんなん(缶詰でもよい) ……8個
ほうれん草(ゆでたもの) ……60g

●1〜4わんまでできます。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 うどんに味つけし、卵液を作る

うどんにさっと熱湯を通し、薄口しょうゆをかける。
茶わん蒸しと同じ要領で卵液を作る。

3 器に具を入れて、共ぶたをする

ゆでたほうれん草、鶏ささみ、しいたけ、鳴門、ぎんなんと❷のうどんを器に入れ、卵液を8分目まで注ぎ、共ぶたをする。

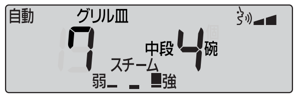
4 蒸す(4わんの場合)

器をグリル皿にのせ、中段に入れる。
(容器の置きかた ▶58ページ)



「7 茶わん蒸し」 <強>

左ダイヤルを回して表示を「7　4碗」に合わせる。



●手動のときは

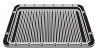
スチーム・グリル スチームで

1わん	約17〜22分
2〜3わん	約22〜27分
4わん	約27〜30分

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
タンクの水を確認し、様子を見ながら加熱してください。

中華風茶わん蒸し

使用ボタン	自動メニュー「7 茶わん蒸し」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 中段 4わん 約23分

●1～6わんまでできます。

材料(4わん分)

具

Ⓐ混ぜる
- 豚ひき肉 ……………………50g
- しょうが、薄口しょうゆ ……………………各小さじ1
- 酒 ……………………大さじ1

Ⓑ
- にんじん(せん切り)………40g
- 生しいたけ(せん切り) ……2枚
- にら(3cmの長さに切る) ……20g
- ゆでたけのこ(せん切り) ……50g

ごま油 ……………………大さじ$^1/_2$

あん
- 水 ……………………$^1/_2$カップ
- 中華スープの素 …………小さじ$^1/_4$
- 薄口しょうゆ ……………小さじ$^1/_2$
- 片栗粉(同量の水で溶く) ……小さじ$^1/_2$
- ごま油 ……………………小さじ$^1/_2$
- しょうが汁 ……………………少々

卵液 ………………茶わん蒸し参照
(ただし、だし汁を中華スープに代える)



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 卵液を作る

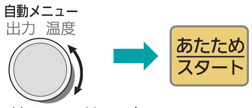
だし汁のかわりに中華スープ(市販の中華スープの素を湯で溶く)で卵液を作る。

3 具をいためる

ⒶとⒷをごま油でいため、あら熱を取る。

4 加熱する

❷と❸を器に入れ、共ぶたをする。器をグリル皿にのせ、中段に入れる。
(容器の置きかた ▶58ページ)



「7 茶わん蒸し」

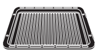
左ダイヤルを回して表示を「7　4碗」に合わせる。

5 あんを作る

なべに湯を沸かし、中華スープの素を加えて混ぜる。薄口しょうゆを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。火を止め、しょうが汁、ごま油を加えて混ぜ、蒸し上がった❹にかける。

●手動のときは
▶58ページ

ふかしいも

使用ボタン	自動メニュー「9 ふかしいも」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 上段 約40分

材料
- さつまいも ……………………2～4本
(1本200～250g　太さ3～4cm)

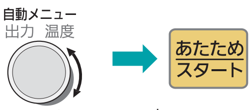
●太さによってできあがりが変わります。
●焼きいもは手動オーブンで。
(▶120ページ)



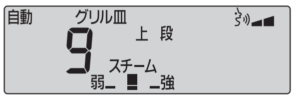
1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 蒸す

洗って皮付きのまま、グリル皿にいもを並べ、上段に入れる。



「9 ふかしいも」



●手動のときは
「スチーム」で約30分加熱後、再度、タンクに満水まで水を入れ、右ダイヤルの「時間」が点滅中に約10～20分合わせて あたため・スタート ボタンを押す。

手づくり豆腐

使用ボタン	自動メニュー「8 手づくり豆腐」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 中段 4わん 約19分

材料(4わん分)

豆乳液

豆乳／成分無調整
(豆腐が作れるもの) ………500ml

にがり

※市販されているにがりは種類によって使用する量が異なります。にがりに表示されている分量(豆乳とにがりの割合)に従ってください。

耐熱容器(直径約8cm) ………4個

茶わん蒸し容器やマグカップ、湯のみなど、陶器や耐熱ガラス容器がおすすめです。

器のままで食べる、柔らかくてなめらかな豆腐です。スプーンですくってお召し上がりください。

アドバイス

- 当社製ジューサーミキサー(MJ-M3)で作った豆乳もお使いいただけます。
- 冷やしてもおいしくいただけます。ねぎ、ゆず、しょうが、しそなどお好きな薬味を盛りつけたり、あんかけにしてもよいでしょう。しょうゆやめんつゆをかけてもおいしくいただけます。



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 豆乳ににがりを加える

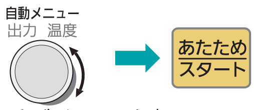
冷蔵庫で冷えた状態の豆乳ににがりを加えてゆっくりとかき混ぜる。

3 器に入れる

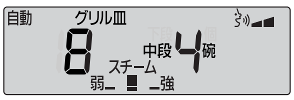
耐熱容器に❷の豆乳液を均等に分け入れる。ふたはしない。

4 蒸す(4わんの場合)

器をグリル皿にのせ、中段に入れる。
(容器の置きかた ▶58ページ)



「8 手づくり豆腐」



左ダイヤルを回して表示を「8　4碗」に合わせる。

●一度に1～6わんまでできます

左ダイヤルを回して、わん数の表示に合わせる。

●手動のときは

[スチーム・グリル] スチームで

1わん	約13～18分
2～3わん	約20～25分
4～6わん	約25～30分

お願い

にがりの種類によってできあがりが変わることがあります。
にがりは入れ過ぎないでください。
入れ過ぎると固まらなかったり、分離したりすることがあります。

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて [あたため・スタート] ボタンを押します。
タンクの水を確認し、様子を見ながら加熱してください。

手づくり豆腐アレンジ(4わん分)

手づくり豆腐と同分量の豆乳液を使い、同様に加熱します。

梅豆腐(梅だれ)	梅干し2～3個の種を除き、包丁で細かくなるまでたたく。みりん小さじ1としょうゆ少量を入れてよく混ぜる。たれをできあがった豆腐にかけ、青じそのみじん切りを添える。
抹茶豆腐	抹茶小さじ2をお湯大さじ2で溶き、豆乳液と合わせて混ぜる。できあがった豆腐を冷やして黒みつをかける。



さけとあさりのハーブ蒸し

使用ボタン	スチーム/グリル「スチーム」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約25～30分

材料(4人分)
生ざけ切り身(1切れ80～90g)
……………………………4切れ
ローズマリー …………………適量
あさり(砂出しする) ………100g
塩、こしょう ………………各少々
赤、黄パプリカ(せん切り)
………………………合わせて20g
たまねぎ(せん切り) …………80g
グリーンアスパラ ……………50g
(5～7cmに切る)
白ワイン …………………大さじ2

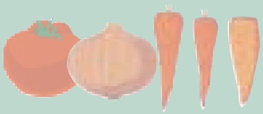
1. **給水タンクに満水まで水を入れる**
2. **下ごしらえをする**
   さけに塩、こしょうをしておく。
3. **耐熱皿に材料を並べる**
   耐熱の平皿にたまねぎとパプリカをのせ、その上に❷を置く。まわりにアスパラ、あさりを並べてローズマリーをのせ、白ワインをかける。
4. **加熱する**
   ❸をグリル皿にのせて上段に入れる。
   スチーム/グリル 1度押す スチーム → 約25～30分 あたため/スタート

アドバイス
- できあがりにラビゴットソースをかけるとより一層おいしくいただけます。(▶下記参照)
- 「さけとあさりのハーブ蒸し」、「たいの中華蒸し」、「蒸し魚の野菜あんかけ」は、1人分ずつ個別のお皿に等分に盛りつけても加熱できます。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。タンクの水を確認し、様子を見ながら加熱してください。

ラビゴットソース

すべての材料を容器に入れ、よく混ぜる。



材料

たまねぎ(みじん切り) ………50g	白ワインビネガー………大さじ3
ピーマン(みじん切り) ………1個	白ワイン、オリーブ油…各大さじ2
トマト(皮と種をとってみじん切り) ……………………………中1/2個	砂糖………………………大さじ1

※ワインビネガーの種類によって味が変わります。量は適宜調整してください。

たいの中華蒸し

使用ボタン	スチーム グリル「スチーム」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約25〜30分

材料(4人分)

たい切り身(1切れ80〜90g) ……4切れ
いか(一口大に切る) ……50g
えび(殻付き) ……100g
酒 ……大さじ2
塩 ……少々
しょうが(薄切り) ……1片
白ねぎ(斜め薄切り) ……50g
生しいたけ(石づきをとる) ……4枚(50g)



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

たい、いか、えびに酒と塩をかけてしばらくおく。

3 耐熱皿に材料を並べる

耐熱の平皿にねぎ、しょうがをのせ、その上に❷を並べる。まわりにしいたけをのせる。

4 加熱する

❸をグリル皿にのせて上段に入れる。

スチーム グリル(スチーム) 1度押す → 約25〜30分 → あたため スタート

アドバイス

お好みで中華風のたれをかけて蒸してもよいでしょう。

たれ(合わせておく)

薄口しょうゆ ……大さじ1
酒 ……大さじ2
ごま油 ……大さじ1/2
とうがらし(輪切り) ……1本

蒸し魚の野菜あんかけ

使用ボタン	スチーム グリル「スチーム」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約25〜30分

材料(4人分)

たい ……1尾(350〜400g)
塩 ……少々
昆布 ……1枚(約10cm四方)
しょうが(薄切り) ……1片
白ねぎ(7cmのせん切り) ……100g
酒 ……大さじ2

野菜あん

たまねぎ(せん切り) ……50g
ピーマン、にんじん(せん切り) ……各30g
しょうが(せん切り) ……1片
ごま油 ……大さじ2
酒 ……1/4カップ
砂糖 ……小さじ2
しょうゆ ……大さじ1 1/2
片栗粉(同量の水で溶く) ……小さじ1



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

たいは内蔵とウロコを除き、両面に斜めの切り目を3本ずつ入れる。
塩をふってしばらくおく。

3 耐熱皿に材料を並べる

耐熱の平皿に昆布を敷いて、その上に❷をのせる。上からねぎとしょうがをのせて酒をかける。

4 加熱する

❸をグリル皿にのせて上段に入れる。

スチーム グリル(スチーム) 1度押す → 約25〜30分 → あたため スタート

5 野菜あんをつくる

鍋にごま油を熱し、せん切りにした野菜としょうがを軽くいためる。
酒、砂糖、しょうゆを加え、煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。

6 あんをかける

蒸しあがった魚の上から❺をかける。



ビーフカレー

使用ボタン	自動メニュー「5　煮こみ料理」
付属品と加熱時間の目安	なし 約60分

材料(3～4人分)
牛バラ角切り肉 ……………250g
(塩、こしょうをする)
バター ………………………………適量
しょうが、にんにく ………各適量
(みじん切り)

Ⓐ
- じゃがいも ……中1個(150g)
  (乱切りにして水にさらす)
- にんじん(乱切り) ………………中1/2本(100g)
- たまねぎ(乱切り) ……………中1 1/2個(300g)
- バター ……………………適量

ルー

Ⓑ
- 市販のカレールー………120g
- 水 ………………………3カップ

牛乳 ……………………40～50ml

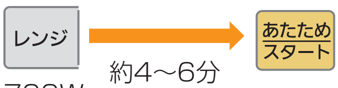
●2人分もできます(▶65ページ)

① 肉・野菜をいためる

フライパンにバターを熱し、肉、しょうが、にんにくと共に強火でいため、取り出す。肉をいためたあと、Ⓐのバターを溶かし、じゃがいも、にんじん、たまねぎの順に入れる。

② ルーを溶かす

深めの耐熱容器にⒷを入れてふたをして庫内中央に置く。



700W　約4～6分

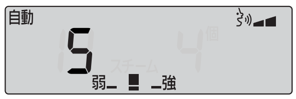
加熱後よくかき混ぜ、ルーをきれいに溶かしきる。

③ 煮こむ

❷に肉、野菜を入れ、全体をよく混ぜ合わせる。肉が表面に出ないようにし、ふたをして庫内中央に置く。



「5 煮こみ料理」



できあがりに牛乳を加えてよく混ぜる。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

ビーフシチュー

使用ボタン	自動メニュー「5　煮こみ料理」<強>
付属品と加熱時間の目安	なし 約90分

材料(3～4人分)
牛バラ肉(角切り) …………250g
(塩、こしょうを少々し、
薄力粉小さじ2をまぶす)
サラダ油 ………………………適量
赤ワイン …………………大さじ2
じゃがいも(乱切り) …大1個(200g)
たまねぎ(乱切り) …中1個(200g)
にんじん(乱切り)……中1/2本(100g)
バター ……………………………適量
Ⓐ ドミグラスソース …2/3缶(200g)
　 湯 …………………2 1/2カップ
　 スープの素 …………………1個
ローリエ ……………………1枚
●2人分もできます(▶下記参照)

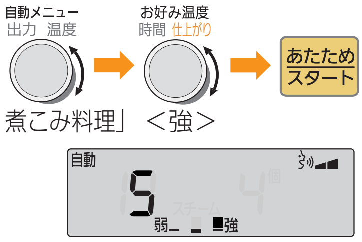


1 肉をいためる
フライパンに油を熱し、
牛肉を焼き色がつくまで
いため、赤ワインを加えて
いためる。

2 野菜をいためる
フライパンにバターを熱し、
じゃがいも、たまねぎ、
にんじんをよくいためる。

3 ルーを作る
Ⓐを合わせる。

4 煮こむ
深めの耐熱容器に❶、❷、❸、
ローリエを入れる。
肉が表面に出ないようにし、
ふたをして庫内中央に置く。



「5 煮こみ料理」 <強>

アドバイス
- ルーは、市販のルー(約120g)と水3カップにかえて、ビーフカレー(▶64ページ)の作りかたで作ることもできます。
- ゆでたさやいんげんやブロッコリーを盛りつけてもよいでしょう。

煮こみ料理のコツ

深めの耐熱容器を使う
容器は耐熱性が高く、ふきこぼれないように深めで立ち上がりのまっすぐなものをおすすめします。
底が平らな直径約25cm(内径約22cm)、深さ約10cmのふたつきの3L以上の容器をお使いください。

材料がかぶるくらいの煮汁で
材料が煮汁から出ていると焦げつくことがあります。

煮汁が少ないときは落としぶたを
煮汁が少ないときは必ず落としぶたをして、材料が出ないようにします。ただし金属製の落としぶたは避け、穴をあけた硫酸紙(グラシン紙)、陶器製の小皿などを用います。

2人分に変更するときは水の割合が変わります

メニュー名	水の量	仕上がり調節
ビーフカレー	3カップ	中
ビーフシチュー	2 1/2カップ	強
小あじのさっぱり煮	1カップ	弱
肉じゃが	2カップ	弱
ロールキャベツ	3カップ	弱

ロールキャベツ

使用ボタン	自動メニュー「5　煮こみ料理」
付属品と加熱時間の目安	なし 約60分

材料(4人分)
キャベツ ……………8枚(500g)
ベーコン(1.5cmに切る) ………2枚

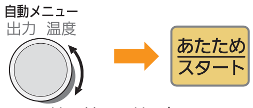
具
合びき肉……………………200g
たまねぎ(みじん切り) ………中1個
パン粉 ……………………大さじ4
(牛乳大さじ2でしめらせる)
溶き卵 ……………………1個分
塩 …………………………小さじ$^{1}/_{2}$
こしょう、ナツメグ ………各少々

スープ
Ⓐ
水 …………………………3カップ
固形スープの素 ……………2個
(細かくくだく)
トマトピューレ ………大さじ2
白ワイン ……………大さじ2
ケチャップ ……………大さじ2
塩 …………………小さじ$^{1}/_{2}$
こしょう …………………少々

ようじ ……………………………8本



① キャベツをゆでる
芯の部分と葉先を交互に重ねる。ラップに包んで耐熱性の平皿にのせ、庫内中央に置く。



「1 ゆで野菜(葉果菜)」

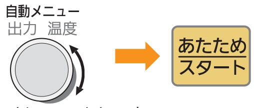


●**手動のときは**
レンジ 600Wで約6～8分

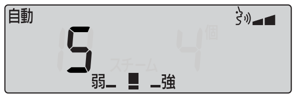
② 材料を混ぜる
キャベツの芯の山になった部分を薄くそぎ取り、みじん切りにする。
ボールに具と芯のみじん切りを入れ、よく混ぜる。

③ 具を包む
キャベツを広げ、②を8等分にして包み、ようじで止める。

④ 煮こむ
深めの耐熱容器にⒶとベーコンを入れ、キャベツの巻き終わりを下にして平らに並べる。落としぶたとふたをして、庫内中央に置く。



「5 煮こみ料理」



肉じゃが

使用ボタン	自動メニュー「5　煮こみ料理」
付属品と加熱時間の目安	なし 約60分

材料(4人分)
牛薄切り肉……………………200g
じゃがいも …………中3個(450g)
たまねぎ ……………中1個(200g)
にんじん …………中$^{1}/_{2}$本(100g)

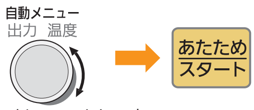
Ⓐ混ぜる
酒 …………………………大さじ1
砂糖 ………………大さじ2～3
しょうゆ …………………大さじ4
だし汁 …………………2カップ

●2人分もできます(▶65ページ)



① 下ごしらえをする
肉は適当な大きさに切る。
じゃがいもは、皮をむき4～8つ切りにして、水につけアク抜きをする。
たまねぎは8つ切り、にんじんは一口大に切る。

② 煮こむ
深めの耐熱容器に、①とⒶを入れ小皿で落としぶたをし、(▶65ページ)ふたをする。
庫内中央に置く。



「5 煮こみ料理」

アドバイス
アクが気になるときは、煮こむ前に肉をフライパンでいためておきましょう。また肉は表面に出ないようにしましょう。

小あじのサッパリ煮

使用ボタン	自動メニュー「5　煮こみ料理」
付属品と加熱時間の目安	なし 約60分

材料(4人分)

小あじ ……………400g(約10尾)
昆布(1cm角に切る) …………10g
白ねぎ(3cm長さに切る)………1本
しょうが ……………………………1片
(皮をつけたまま薄切り)

酢 ………………………………大さじ3
ごま油 ……………………………大さじ1
砂糖 ………………………………大さじ2
しょうゆ …………………………大さじ3
水 …………………………………1カップ

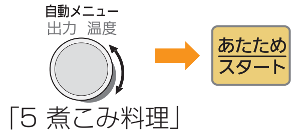


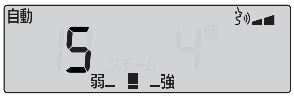
❶ 下ごしらえをする

小あじはぜいごと内臓を取って水洗いする。

❷ 煮こむ

深めの耐熱容器に重ならないようにあじを入れ、他の材料を入れて落としぶたをし、(▶65ページ)ふたをする。庫内中央に置く。





追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

いわしのサッパリ煮

小あじをいわしやさんまに代えてもよいでしょう。
頭と内臓を取り、十分に水洗いします。さんまは3～4つの筒切りにします。



かぼちゃの煮もの

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約15分30秒

材料(4人分)

かぼちゃ…………………………300g
(4cmのくし形にする)

Ⓐ混ぜる
砂糖 ……………………大さじ2
薄口しょうゆ …………大さじ2
みりん …………………大さじ1
水 ………………………160ml



❶ 煮る

深めの耐熱容器に、かぼちゃの皮を上にして入れⒶを加える。ラップまたはふたをして、庫内中央に置く。





炊飯(白ごはん)

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約23～25分30秒

材料(4人分)
米 ……………………………0.36L(2合)
水 ………………………………380ml



1. **米を水につける**
米は洗い、深めの耐熱容器に入れ、1時間水につける。

2. **炊く**
ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約8～8分30秒

自動メニュー 出力 温度
レンジ → 150W → 約15～17分 あたため スタート

アドバイス
- 季節やお米の種類によって炊きあがりが変わります。
- 表示した水の量は目安です。お好みで加減してください。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

五穀ごはん

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約23～25分30秒

材料(4～5人分)
五穀(もちあわ、ひえ、もちきび、そばの実、押し麦)……合わせて50g
米…………………………0.36L(2合)
水 ………………………………380ml



1. **米を水につける**
米は洗う。
五穀は茶こしなどで水洗いし、耐熱容器に入れる。
1時間水につける。

2. **炊く**
ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約8～8分30秒

自動メニュー 出力 温度
レンジ → 150W → 約15～17分 あたため スタート

3. **蒸らす**
炊きあがったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。



中華おこわ

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約18～20分

材料(4人分)

もち米 …………………0.36L(2合)
水 ……………………………1カップ

Ⓐ
- 酒 ………………………大さじ1
- しょうゆ …………大さじ$1^1/_2$
- 干ししいたけのもどし汁 ………………………$^1/_2$カップ

Ⓑ
- 干ししいたけ ………………2枚 (水にもどし、せん切り)
- ゆでたけのこ ……………50g (いちょう切り)
- 焼き豚……………………100g (5mmの角切りにする)



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 もち米を水につける

もち米は洗ってざるにあげ、水けを切る。深めの耐熱容器に入れ、分量の水に1時間以上つける。

3 具を加える

❷にⒶ、Ⓑを加えて混ぜる。

4 炊く

ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約9分 → あたため スタート

レンジ 700Wの加熱終了後、混ぜる。表面を平らにならして、再び庫内中央に置き、加熱する。

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 300W スチーム → 約9～11分 → あたため スタート

5 蒸らす

炊きあがったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
タンクの水を確認し、様子を見ながら加熱してください。

赤飯

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約17～18分

材料(4人分)

もち米 …………………0.36L(2合)
あずき …………………………40g
あずきのゆで汁 ………$1^1/_2$カップ
ごま塩 …………………………少々



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 あずきをゆでる

あずきをたっぷりの水とともになべに入れ、火にかける。煮立ったらゆで汁を捨てる。再び約5カップの水でゆでる。煮立ったら弱火にして皮が破れないようにゆでる。煮えたらざるにあげ、あずきとゆで汁に分ける。

3 もち米をゆで汁につける

もち米を洗い、深めの耐熱容器に入れ、あずきのゆで汁$1^1/_2$カップを加え約1時間つけておく。

- 市販の赤飯用の水煮あずきを用いて炊くこともできます。

4 ゆでたあずきを加えて炊く

❸にゆでたあずきを加えて混ぜ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約7分 → あたため スタート

レンジ 700Wの加熱終了後、混ぜる。表面を平らにならして、再び庫内中央に置き、加熱する。

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 300W スチーム → 約10～11分 → あたため スタート

5 蒸らす

炊きあがったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らし、ごま塩をふる。

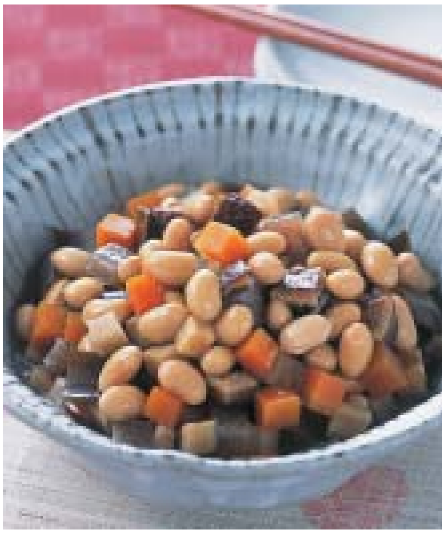
五目豆

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約40分

材料

- 水煮大豆……170g
- 昆布……10g
- にんじん……50g(1/4本)
- こんにゃく……60g(1/4丁)
- ごぼう……50g
- 干ししいたけ……2枚

Ⓐ混ぜる
- 水……300ml
  (昆布、干ししいたけのもどし汁と合わせて)
- しょうゆ……大さじ1 1/2
- 砂糖……40g
- 塩……小さじ1/4



1 下ごしらえをする

昆布ははさみで1cm角に切り、水でもどしておく。
干ししいたけはもどして1cmの角切りにする。
にんじん、ごぼうは、大豆ぐらいの大きさに角切りにする。ごぼうは水にさらしてアクを抜く。
こんにゃくは1cm角に切り、塩もみして水で洗う。

2 煮こむ

深めの耐熱容器に水煮大豆とⒶと①の具を入れ、ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約8～10分 → レンジ →

自動メニュー 出力 温度 300W → 約30分 → あたため スタート

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

黒豆

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約190～250分

材料

- 黒豆……1カップ(140g)

Ⓐ混ぜる
- 砂糖……100g
- 塩……小さじ1/4
- 重曹……小さじ1/4
- しょうゆ……大さじ1 1/2
- 水……4カップ



1 黒豆を洗う

黒豆を洗ってざるにあげ、水けを切っておく。

2 調味液に一晩つける

深めの耐熱容器に黒豆とⒶを入れ、一晩おく。
割れた豆は取り除く。

3 煮こむ

②に硫酸紙(グラシン紙)の落としぶたとふたをして(▶65ページ)、庫内中央に置く。



レンジ 700W → 約9分 → レンジ →

自動メニュー 出力 温度 150W → 約180～240分 → あたため スタート

4 一昼夜おく

2～3粒取り出し、指で軽くつぶれるようなら、落としぶたをはずし、すぐにふたをしてそのまま一昼夜おく。
(しわを防ぎ、味をしみ込ませるため)

アドバイス

- 黒豆はさびた釘とともに一晩つけ込み、煮こむとより黒く仕上がります。
- 大豆や黒豆のような乾物豆を煮るときは レンジ 700Wから150Wの連動調理をします。
  (連動調理 ▶45ページ)

えびチリソース

使用ボタン	レンジ
付属品と 加熱時間の目安	なし 約3〜5分

材料(4人分)

えび(尾を残し、殻をむく) ……………………16尾(250〜300g)

Ⓐ
- 酒 ……………………………小さじ1
- 塩 ……………………………少々

片栗粉、サラダ油 ………各大さじ1

Ⓑ
- ねぎ(みじん切り) …………1本
- しょうが(みじん切り) …大さじ1
- にんにく(みじん切り) ……適量
- トマトケチャップ ……大さじ6
- 酒 ……………………………大さじ3
- 豆板醤(トウバンジャン) ………………小さじ1/2
- 砂糖 …………………………小さじ1
- 塩 ……………………………少々

●Ⓑは市販の中華合わせ調味料にかえてもよいでしょう。



❶ 下ごしらえをする

えびは洗って背わたを抜く。
水けをふいておく。

❷ 下味をつける

直径約20〜25cmの耐熱皿に❶のえびを入れ、Ⓐを加えて手でよくもみ込んで味をなじませる。片栗粉をまぶし、油をからませる。

❸ 材料を混ぜ加熱する

Ⓑを❷のえびにかけ、全体をよく混ぜ合わせる。えびの尾が周囲を向くように並べ、ラップまたはふたをして庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約3〜5分 → あたため スタート

熱いうちに全体を混ぜ合わせる。

田作り

使用ボタン	レンジ
付属品と 加熱時間の目安	なし 約3分30秒〜4分

材料

ごまめ ……………………………30g

Ⓐ
- 砂糖 …………………………大さじ1
- しょうゆ …………大さじ1 1/2
- みりん ……………………小さじ1



❶ ごまめを加熱する

ごまめを直径20cmくらいの耐熱皿に広げる。
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約1分30秒〜2分 → あたため スタート

途中取り出して混ぜる。

❷ 調味料を加熱する

別の大きめの耐熱容器にⒶを入れる。
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約1分 → あたため スタート

❶のごまめを加え、再びふたなしで、庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約1分 → あたため スタート

かれいの煮つけ

使用ボタン	レンジ
付属品と 加熱時間の目安	なし 約25〜26分

材料(4人分)

かれい(1切れ100g) ………4切れ

Ⓐ
- 砂糖、しょうゆ ……各大さじ4
- 酒 ……………………………90ml
- みりん ……………………小さじ4
- 水 ……………………………120ml
- しょうが ……………………適量



❶ 下ごしらえをする

かれいの皮目に飾り包丁を入れる。

❷ 煮る

かれいを耐熱容器に入れ、Ⓐを加え、落としぶたとふたをして(▶65ページ)庫内中央に置く。

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 600W → 約10〜11分

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 150W → 約15分 → あたため スタート

即席漬け

使用ボタン	レンジ
付属品と 加熱時間の目安	なし 約2～4分

材料
キャベツ、きゅうり、
にんじんなどの野菜
……………………合わせて200g

漬け汁
赤とうがらし(輪切り) …………1本
だし昆布(せん切り) ……………適量
塩、しょうゆ ………………各少々



1 下ごしらえをする

それぞれ食べやすい大きさに
切る。

2 加熱する

❶と漬け汁を耐熱容器に入れ、
ラップまたはふたをして庫内
中央に置く。

レンジ 700W → 約2～4分 → あたため スタート

しんなりするまで加熱する.
あら熱が取れたら冷蔵庫で
冷やす。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に
追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

卵とじ

使用ボタン	レンジ
付属品と 加熱時間の目安	なし 約4分10秒～4分40秒

材料(1人分)
卵 …………………………M寸1個
鶏もも肉(1cm角に切る)……30g
たまねぎ(薄切り) ……………30g
Ⓐ だし汁 …………………大さじ2
Ⓐ しょうゆ、みりん、酒
……………………各小さじ1
Ⓐ 砂糖 …………………小さじ1/3



1 下ごしらえをする

耐熱容器に、鶏肉、たまねぎ、
Ⓐを入れて、
ラップでゆったりおおい、
庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約1分20秒 → あたため スタート

2 卵を加えて加熱する

❶に溶きほぐした卵を加えて
軽く混ぜる。ふたなしで
庫内中央に置く。

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 300W → 約50秒

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 150W → 約2分～2分30秒 → あたため スタート

きのこの卵とじ
しいたけ・えのき・しめじ
(合わせて50g)と、
たまねぎの薄切り(10g)
を入れて卵とじと同様に
加熱する。



えんどう豆の卵とじ
ゆでたえんどう豆120gと
卵とじのⒶに塩少々を
加えて、卵とじと同様に
加熱する。

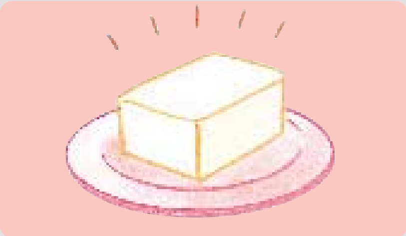


IDEA COOKING

アイデアクッキング

必見！オーブンとレンジの便利わざ

豆腐の水切り



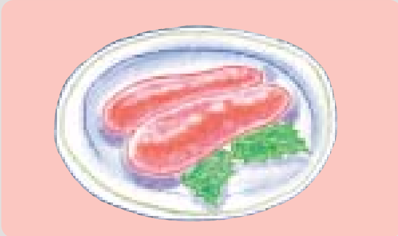
揚げものや、いためものに
使いたいときに。
皿にのせて、ふたなしで庫内中央
に置く。1丁(約400g)につき
レンジ 300Wで**約3～4分**加熱。
ふきんで水けをふき取る。

にんにくの臭み抜き



刺激臭が消えて使いやすく。
薄皮をつけたままラップに包み
庫内中央に置く。1片につき、
レンジ 300Wで**約20秒**加熱。
にんにくの大きさによって、様子
を見ながら加熱してください。

めんたいこの解凍



冷凍しておいためんたいこ3腹
(約80～100g)を、皿にのせて
ふたなしで庫内中央に置く。
右ダイヤルで15～25℃に合わせ、
あたため・スタート ボタンを押す。

バター・チョコを溶かす



●バター

耐熱容器に入れ、ラップをして
庫内中央に置く。50gにつき
レンジ 700Wで**約30～50秒**
加熱。
バターの固さに合わせて様子を
見ながら加熱を。
サンドイッチ用のからしバターは
加熱時間を控えめに。

●チョコレート

耐熱容器に板チョコ50gを
割って入れ、牛乳大さじ1を加えて、
ふたなしで庫内中央に置く。
レンジ 300Wで**約1分30秒**加熱。
固さは牛乳の量で調節を。

アイスクリームを食べやすく



カチカチに凍ったアイスクリーム
(約200～500ml)は、
ふたを取り、庫内中央に置く。
右ダイヤルで－10℃または－5℃
に合わせ、あたため・スタート
ボタンを押す。
※スプーンが入る状態にします。

干ししいたけをもどす



水でもどすより、早くふっくらに。
干ししいたけを容器に入れ、ひた
ひたの水を加えてふたなしで庫内
中央に置く。レンジ 700Wで様子
を見ながら**約20～30秒**加熱。
もどし汁はだし汁に。

オーブンで異なるメニューを1度に焼くときは



●加熱温度と加熱時間がほぼ同じメニューなら一度に焼けます。
●野菜など火の通りにくいものは、あらかじめゆでるなど下ごしらえを。
●肉・魚介類はたれやソースにつけて焼く。
●材料を並べるときは、角皿に間隔をあけて均等に。多すぎると上手に焼き上がりません。
●分量を変える場合は、2メニューとも同じように減らしてください。
●様子を見ながら焼いてください。焼けかたが異なる場合は、焼けている方を先に取り出してください。



マカロニグラタン

使用ボタン	自動メニュー「6　グラタン」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約19分

●2段調理はできません。

材料(4人分)

マカロニ ……………………80g
えび ………………8尾(100g)
(尾・背わたを取り除き半分に切る)
サラダ油 ……………………少々
塩、こしょう ……………各少々
ホワイトソース …………3カップ
(▶109ページ)
ナチュラルチーズ(クッキング用)
……………………………80g

Ⓐ
鶏もも肉(1cmの角切り)
………………… 1/2枚(100g)
マッシュルーム
(缶詰/薄切り)……………40g
たまねぎ(薄切り) ……中1/2個
白ワイン ………………大さじ2
バター …………………大さじ1
塩、こしょう …………各少々

アドバイス

- **具が冷めたときは、** レンジ 700Wであたためてから焼きましょう。
- 大皿に4人分の材料を入れても焼けます。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

深めの耐熱容器にⒶを入れ、ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 700W → あたため スタート
約5分30秒～6分30秒



●マカロニをゆでてざるにあげ、水けをきって油と塩、こしょうをふっておきましょう。

3 具をあえる

ホワイトソースを作り、マカロニと❷をホワイトソースの1/2量であえる。4等分して皿に入れ、えびをのせてから残りのソースとチーズを上にかける。



●ホワイトソースをかける前にえびの他にホタテなどをのせてもおいしくできます。

4 焼く

グリル皿にのせ上段に入れる。

自動メニュー 出力 温度 → あたため スタート
「6 グラタン」



●手動のときは スチーム・グリル 両面グリルで約17～21分

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

冷凍グラタン(オーブン用)は「6 グラタン」では調理できません。



2皿(1皿200g)の場合
1「オーブン1段」250℃で予熱する。(予熱時間約16分)
2 角皿にのせて下段に入れ、**約18～23分**焼く。

じゃがいものグラタン

使用ボタン	自動メニュー「6　グラタン」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約19分

●2段調理はできません。

材料(4人分)

具

じゃがいも …………大2個(400g)

Ⓐ［塩、こしょう …………各少々
　　バター ……………………大さじ1

たまねぎ(薄切り)
……………………中1/2個(100g)

バター ……………………大さじ2/3

ベーコン(1cm幅に切る) ………3枚

ソース

ホワイトソース ……………3カップ
(▶109ページ)

ナチュラルチーズ(クッキング用)
…………………………………100g

●ベーコンの代わりに、かに(缶詰)やえびを使ってもよいでしょう。



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 じゃがいもをゆでる

じゃがいもを耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。

自動メニュー 出力 温度 → あたため スタート
「2 ゆで野菜(根菜)」

●**手動のときは**
レンジ 700Wで
約8～10分

じゃがいもの皮をむいていちょう切りにし、Ⓐを混ぜる。

3 たまねぎを加熱する

たまねぎを耐熱容器に入れバターをのせ、ふたなしで加熱する。

レンジ 700W → 約2分 → あたため スタート

4 具をあえる

❷、❸とベーコンをホワイトソースの1/3量であえ、グラタン皿に入れ、残りのホワイトソースとチーズをかける。

5 焼く

グリル皿にのせ上段に入れる。

自動メニュー 出力 温度 → あたため スタート
「6 グラタン」

(表示：自動 グリル皿 6 上段 スチーム 弱 強)

コーンとハムのドリア

使用ボタン	自動メニュー「6　グラタン」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約19分

材料(4人分)

具

Ⓐ［冷やごはん………………400g
　　たまねぎ(みじん切り) …1/2個
　　マッシュルーム …………30g
　　(缶詰　薄切り)
　　ハム(1cm角に切る) ………3枚

バター ……………………大さじ2

Ⓑ［トマトケチャップ ……大さじ2 1/2
　　塩、こしょう …………各少々

ナチュラルチーズ(クッキング用) ……100g

ソース

ホワイトソース(▶109ページ) ……3カップ

スイートコーン(粒状のもの)……100g



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 具をいためる

Ⓐをバターでいため、Ⓑで味つけする。

3 器に入れる

❷を4等分して皿に入れる。ホワイトソースにスイートコーンを加えて混ぜる。

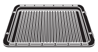
ソースをかけ、さらにチーズをのせる。

4 焼く

グリル皿にのせ、上段に入れる。

自動メニュー 出力 温度 → あたため スタート
「6 グラタン」

フライあたため ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「13 フライあたため」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 上段 標準コース 約9分 ヘルシーコース 約9分

揚げ調理済みのフライ、天ぷらなど(室温・冷蔵)をカリッと揚げたてのようにあたためます。

※冷凍のフライはあたためることができません。



ヘルシーコースを選ぶと

衣のついた天ぷらは、標準コースより脱油効果があり、サクッと仕上がります。(▶38ページ)
ただし、パン粉を付けて揚げた調理済みフライは、標準コースとほぼ同じできばえになります。

アドバイス

- ほぼ厚みをそろえて重さを合わせれば、複数の種類を組み合わせて加熱することもできます。
- 天ぷらなど、底面がベタつくときは、加熱後、キッチンペーパーなどで油分をお取りください。
- 天ぷらは500g以上のあたためはうまくできません。
- 100g以下のあたためはできません。

食品の分量と仕上がり調節の目安

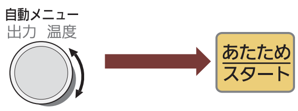
仕上がり調節	弱	中	強
揚げ調理済みフライ (約100～700gまで)		約100～500g	約500～700g
天ぷら (約100～500gまで)	かきあげなどの焦げやすいもの(約100～500g)	約100～500g	

1 給水タンクに満水まで水を入れる

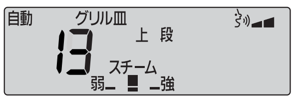
2 グリル皿に並べる

食品をグリル皿に重ならないように並べ、上段に入れる。

3 あたためる



「13 フライあたため」



追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

お願い

容器・包装(ラップ)は、必ず取りはずして

- 食品はグリル皿に直接のせるか、オーブンシートを敷いてのせてください。
- ヒーターを使用しているため耐熱性のない容器や包装は発煙・発火の恐れがあり、使用できません。
- アルミホイルなど金属は電波により、火花が飛ぶ恐れがあるため使用しないでください。

ぶりの照り焼き

使用ボタン	自動メニュー「14 焼き魚(切身)」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約13分

材料(4人分)
ぶり(1切れ100g) …………4切れ
たれ
しょうゆ ……………………大さじ4
みりん ………………………大さじ2
酒 ……………………………大さじ1
砂糖 …………………………小さじ2
添えもの
飾り切り大根 …………………適量



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 魚をたれにつける

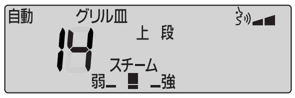
ぶりは皮と身の間の脂の多い部分に竹串で穴をあけ、たれに約30分つけ込む。ときどき上下を返す。

3 焼く

❷をグリル皿に並べ、上段に入れる。



「14 焼き魚(切身)」



●**手動のときは**
スチーム・グリル 両面グリルで約12～16分

塩ざけ ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「14 焼き魚(切身)」	
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段	
	標準コース	約13分
	ヘルシーコース	約22分

材料(4人分)
塩ざけ(1切れ80g) ………4切れ
添えもの
レモン、青しそ、大根おろしなど
……………………………………適量



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 焼く

塩ざけをグリル皿に並べ、上段に入れる。



「14 焼き魚(切身)」

●**手動のときは**
スチーム・グリル 両面グリルで約12～16分
(手動の両面グリルでは、減塩して焼くことはできません)

ヘルシーコースを選ぶと

- 塩ざけ、塩さばなどの切り身魚の塩分を減らして焼くことができます。食品によっては、引き出された塩分が表面に残り、食べたときに塩辛く感じることがあります。(▶38ページ)
- 仕上がり調節は、<強>で減塩強め、<弱>で減塩弱めになります。焼き色は変わりません。

塩さば ヘルシー

材料(4人分)
塩さば(1切れ100g) ……4切れ

塩さばをグリル皿に並べ、塩ざけと同じ要領で加熱する。

あじの開き

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「15 焼き魚(干物)」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 標準コース 約16分 ヘルシーコース 約28分

材料(4人分)
あじの開き(1枚80g) ………4枚

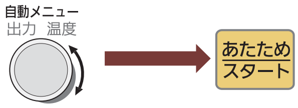
添えもの
レモン、青しそ ………………適量



1 **給水タンクに満水まで水を入れる**

2 **焼く**

あじの開きを、皮を上にしてグリル皿に並べ、上段に入れる。



「15 焼き魚(干物)」

●手動のときは
スチーム・グリル 両面グリルで約15〜19分

ヘルシーコースを選ぶと

- あじの開きやほっけの開きなどの干物の塩分を減らして焼くことができます。
  食品によっては、引き出された塩分が表面に残り、食べたときに塩辛く感じることがあります。(▶38ページ)
- 仕上がり調節は、<強>で減塩強め、<弱>で減塩弱めになります。焼き色は変わりません。

ししゃも

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「15 焼き魚(干物)」<弱>
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 標準コース 約13分 ヘルシーコース 約20分

材料
ししゃも(1尾 約15g) ……10尾

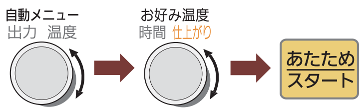
添えもの
きゅうり(飾り切り) …………適量



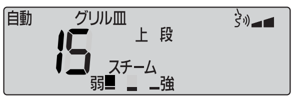
1 **給水タンクに満水まで水を入れる**

2 **焼く**

ししゃもをグリル皿に並べ、上段に入れる。



「15 焼き魚(干物)」 <弱>

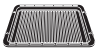


●手動のときは
スチーム・グリル 両面グリルで約12〜15分

お願い
加熱後、取り出すときなどにししゃもの身がはじけることがありますのでご注意ください。
庫内ではじけたときはぬれふきんなどでふいてください。

ほっけの開き

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「15 焼き魚(干物)」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 上段 標準コース　約16分 ヘルシーコース　約28分

材料
ほっけの開き(1枚150g)……2枚

添えもの
大根おろし、すだち …………適量



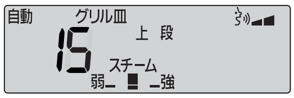
1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 焼く

ほっけの開きを、皮を上にしてグリル皿に並べ、上段に入れる。



「15 焼き魚(干物)」



●手動のときは
スチーム・グリル 両面グリルで約15～19分

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

焼き魚(干物)のコツ

あじの開き、ししゃも、ほっけの開き、さんまの開き、さばの開き、かますの開きなどが焼けます。

- 皮を上にして焼いてください。
- みりん干しやめざしなどは焦げやすいので自動では焼けません。
- さばなど、身が厚い魚を片袖開き(頭を片方の身につけた開きかた)をしているものは、頭の内部が焼けにくい場合があります。

食品の分量と仕上がり調節の目安

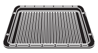
下記の表を参考に、仕上がり調節ごとの重量の範囲で<弱>～<強>までを使い分けてください。

仕上がり調節	弱 (100～200g)	中 (200～400g)	強 (400～500g)
あじの開き	小2枚 中1枚	小4枚 中2枚	中3枚
ししゃも	小10尾 大6尾	小20尾 大12尾	
ほっけの開き	小1枚	小2枚 大1枚	中2枚
さんまの開き	1枚	2枚	3枚



鶏のから揚げ

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「16 鶏のから揚げ」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 上段 標準コース　約23分 ヘルシーコース　約24分

材料(4人分)

鶏ももの開き …………………2枚
(1枚250gのもの)
から揚げ粉(市販品)　……大さじ3

添えもの

レモン、トマト、エンダイブ、
ブロッコリー(ゆでたもの)など
……………………………適量

ヘルシーコースを選ぶと

標準より脂を落として焼くことができます。(▶38ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

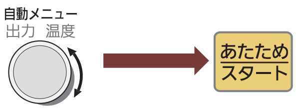
鶏もも肉の開き1枚を8等分し、全部で16個に切り分ける。

3 から揚げ粉をまぶす

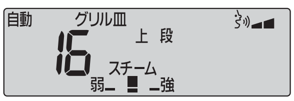
❷とから揚げ粉をビニール袋に入れて、全体に粉がまんべんなくつくようにまぶす。
さらに、表面に粉っぽさがなくなってしっとりするまで、よくもみ込む。

4 焼く

皮を上にして、グリル皿に均等に並べる。上段に入れる。



「16 鶏のから揚げ」



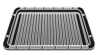
追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。



鶏の照り焼き

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「17 鶏の照り焼き」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 上段 標準コース　約16分 ヘルシーコース　約21分

材料(2枚分)
鶏もも肉(1枚250g) …………2枚

たれ
しょうゆ …………………大さじ2
みりん ……………………大さじ1

添えもの
ししとう ……………………適量

ヘルシーコースを選ぶと

標準より脂を落として焼くことができます。(▶38ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

肉の厚い部分に切り目を入れ、平らにする。皮を上にしてフォークでところどころに穴をあける。(皮がはじけたり、縮むのを防ぎ、味のしみ込みをよくするため)

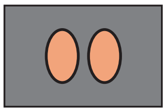


3 たれにつけ込む

たれと鶏肉をビニール袋に入れ、約30分つけ込む。
(長時間つけすぎると焦げるのでご注意ください)

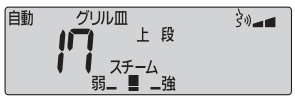
4 焼く

❸を袋から取り出し、皮を上にしてグリル皿の中央に寄せ、1cmほど離して並べる。上段に入れる。





「17 鶏の照り焼き」



●**手動のときは**
スチーム・グリル 両面グリルで約14～16分

●**骨つき鶏もも肉の焼きかた**
▶120ページ

スペアリブ

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「18 スペアリブ」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 標準コース　約26分 ヘルシーコース　約32分

材料(4人分)

豚肉 スペアリブ ……………700g
(長さ約10cmのもの12本)

たれ

しょうゆ、赤ワイン、
ウスターソース …………各大さじ3
トマトケチャップ、サラダ油
……………………各大さじ1 1/2

にんにく(すりおろし) …………1片
練りからし ………………小さじ1弱
ナツメッグ、こしょう………各少々

添えもの

レモン、アスパラガスなど …適量



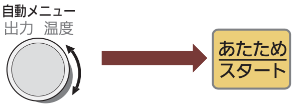
1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 たれにつけ込む

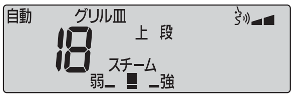
たれとスペアリブをビニール袋に入れ、約2時間つけ込む。

3 焼く

❷を袋から取り出してグリル皿に並べ、上段に入れる。



「18 スペアリブ」



●**手動のときは**

スチーム・グリル 両面グリルで約21～26分

ヘルシーコースを選ぶと

標準より脂を落として焼くことができます。(▶38ページ)

アドバイス

たれは市販のスペアリブのたれに代えてもよいでしょう。

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

鶏手羽元の香味焼き

使用ボタン	スチーム グリル「両面グリル」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約21～26分

材料(4人分)

鶏手羽元 ………………………12本

たれ

しょうゆ …………………1/2カップ
ごま油 ……………………大さじ1
砂糖 ………………………大さじ3

青ねぎ(みじん切り) ………大さじ1
しょうが(みじん切り) ……大さじ1
豆板醤(トウバンジャン) ……………………小さじ2

添えもの

白髪ねぎ、チャービル、………適量
パプリカ(みじん切り)など



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

手羽元は味のしみ込みがよいようにフォークなどでつついておく。

3 たれにつけ込む

容器にたれを合わせ、❷を約1時間つけ込む。

4 焼く

❸をグリル皿に並べ、上段に入れる。

スチーム グリル 2度押す → あたため スタート

両面グリル　約21～26分



焼き豚

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「19 焼き豚」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 標準コース 約30分 ヘルシーコース 約33分

材料

豚肩ロース肉(かたまり) …約700g

たれ

Ⓐ
- 砂糖 ……………………大さじ4
- 酒 ……………………$^1/_3$カップ
- しょうゆ ……………$^1/_4$カップ
- ねぎ、しょうが …………適量
- 五香粉(ウーシャンフェン)(お好みで) ………少々

添えもの

白髪ねぎ、香菜、レモン、トマトなど …………………各適量

ヘルシーコースを選ぶと

標準より脂を落として焼くことができます。(▶38ページ)

ひとくちメモ

豚肉はビタミンB1の供給源。
ビタミンB1は疲労回復によいと言われています。
おいしい手作りの焼き豚にチャレンジしましょう。

1 下ごしらえをする

700gのかたまり肉を3〜4cmの厚さになるように4等分する。

●厚すぎると、焦げすぎになります。

水1Lに、塩大さじ2強(分量外)を溶かして食塩水を作り、豚肉を約1時間つけておく。

コツ

肉のスジに沿って包丁を刺しておくと、変形が防げます。

2 たれを作る

Ⓐを砂糖が溶けるまで混ぜ合わせる。

3 たれにつけ込む

❶の肉は水けをふき取り、たれとともにビニール袋に入れ、一晩以上冷蔵庫でつけ込む。

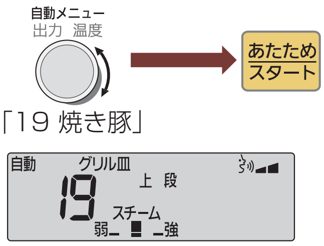


4 給水タンクに満水まで水を入れる

5 焼く

❸を袋から出してグリル皿の中央に寄せて並べ、庫内上段に入れる。





「19 焼き豚」

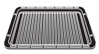
●**手動のときは**

[スチーム・グリル] 両面グリルで約30分



肉巻き野菜

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「20 肉巻き野菜」
付属品と加熱時間の目安	 グリル皿 上段 標準コース 約19分 ヘルシーコース 約24分

材料(4人分　8本分)

豚バラ肉 ……………………400g
グリーンアスパラ ……………8本
にんじん ………………………50g
塩 ……………………………小さじ1
こしょう ………………………少々

添えもの

レモン、トマト、スナックえんどう、ハナッコリーなど　…………適量

ヘルシーコースを選ぶと

標準より脂を落として焼くことができます。(▶38ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

グリーンアスパラは半分の長さに切り、にんじんはアスパラの長さに合わせて、マッチ棒ほどの太さに切る。
豚肉は8等分し、1本分につき肉を少しずつ重ねて広げ、アスパラの長さに幅を合わせる。

3 野菜を肉で巻く

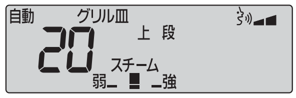
豚肉に塩、こしょうをし、アスパラ2本と8等分にしたにんじんをのせて、端から巻く。
巻き終わった肉の表面にも軽く塩、こしょうをする。

4 焼く

グリル皿を上段に入れる。



「20 肉巻き野菜」



●手動のときは
[スチーム・グリル] 両面グリルで約17〜21分

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて [あたため・スタート] ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。



焼きそば

ヘルシー

使用ボタン	自動メニュー「21 焼きそば」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 標準コース 約20分 ヘルシーコース 約17分

材料(3〜4人分)

焼きそばめん(粉末ソース付き) ……3玉

野菜

Ⓐ
- キャベツ ……1/4玉(150g)
- にんじん ……中1/4本(50g)
- ピーマン…1〜2個(30〜50g)

豚薄切り肉 ……100g
(いか、えびなどでもよい)
サラダ油 ……大さじ2
(ヘルシーコースでは不要)
塩、こしょう ……各少々
青のり、紅しょうが ……各適量

ヘルシーコースを選ぶと

油を入れずに調理します。
ヘルシーな蒸し焼きそばができます。(▶38ページ)

アドバイス

液状のソースでもできます。
ソースを混ぜたあと、もう少し熱くしたい場合は、耐熱容器に入れて レンジ 700Wであたためてください。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

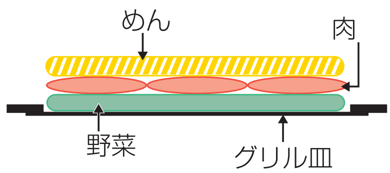
キャベツは適当な大きさに切る。にんじんは短冊切り、ピーマンは食べやすい大きさに切る。

コツ

Ⓐ以外の野菜を使う場合、火通りが均一になるよう、薄めに切ります。
分量は合わせて250gくらいにします。

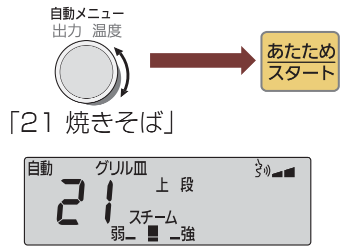
3 グリル皿に材料をのせる

皿に野菜を広げてのせ、
その上に肉を広げてのせる。
塩、こしょうで下味をつける。
さらに肉の上にめんを軽くほぐしてのせる。
油を全体にまわしかける。
(ヘルシーコースは油をかけない)



4 焼く

グリル皿を上段に入れる。



5 ソースをかけ、仕上げる

加熱が終了したら、
粉末ソースをかけて混ぜ合わせる。
仕上げに青のり、紅しょうがをかける。

お願い

金属製のヘラは使わないで

材料を混ぜ合わせるとき、金属製のヘラは使わないでください。
グリル皿のフッ素コートが傷付く恐れがあります。

ハンバーグステーキ

使用ボタン	スチーム/グリル「両面グリル」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 上段 約17～21分

材料(4人分)

Ⓐ
- 牛ひき肉……………………280g
- 豚ひき肉……………………120g

(牛肉：豚肉＝7：3)

パン粉 ……………………1/2カップ
牛乳 …………………………大さじ4
塩 ………………………小さじ1/2強
こしょう、ナツメグ ………各少々
たまねぎ ……………中1個(200g)
(みじん切り)
バター …………………………大さじ1
サラダ油 ……………………………適量

添えもの
しめじ、にんじん、かぶ、……適量
セロリなど(いためる)



コツ
牛肉と豚肉は、7：3の割合がおいしさのコツです。

❶ 下ごしらえをする

フライパンにバターを熱し、たまねぎを透きとおるまでいため、冷ましておく。

コツ
いためたたまねぎは、冷めてから肉と混ぜます。熱いと肉の脂が溶け出して、ふんわり焼けません。

❷ 材料を混ぜる

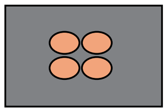
Ⓐを混ぜ合わせる。
パン粉を牛乳にひたしておく。
❶とパン粉、塩、こしょう、ナツメグを
加え、ねばりが出るまでよく混ぜ、4等分する。

❸ 形を整える

手に油をぬり、両手でキャッチボールするように生地をたたいて空気を抜く。中央はくぼませず、2cmの厚さの小判形にまとめる。

❹ 焼く

グリル皿中央に寄せて並べ、上段に入れる。



スチーム/グリル 2度押す 両面グリル → 約17～21分 → あたためスタート

白身魚のホイル焼き

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」250℃
予熱	なし
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約18～23分

材料(4人分)

白身魚(1切れ70～80g)……4切れ

Ⓐ
- 塩 ………………………………少々
- レモン汁 ……………………少々
- 白ワイン ………………大さじ2

たまねぎ(薄切り) …………中1/2個
大正えび ……………………………4尾
生しいたけ ………………………中4枚
(適当な大きさに切る)
バター ………………………………少々
アルミホイル(25cm角) ………4枚



❶ 下味をつける

魚にⒶをかけ、しばらくおく。
大正えびは、殻をむき背わたを取る。

❷ ホイルに包む

アルミホイルにたまねぎを置き、魚、えび、しいたけ、バターをのせて包む。

❸ 焼く

❷を角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン/発酵 1度押す「オーブン1段」 → 約18～23分 → あたためスタート

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。



ヘルシーフライ（とんかつ）

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」250℃
予熱	あり（約16分）
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約18〜23分

材料（4人分）
- 豚ヒレ肉 ……………12枚（400g）（ひと口かつ用）
- 塩、こしょう ………………各少々
- パン粉 …………………………50g
- サラダ油 …………………大さじ2
- 薄力粉 …………………………適量
- 溶き卵 …………………………適量

添えもの
- キャベツ、サラダ菜など ……適量

❶ 衣を作る

直径約20cmの耐熱皿に
パン粉を広げ油をかけ、
混ぜる。
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 600W → 約3〜5分 あたため スタート

途中で3〜4回取り出して混ぜ
濃いめに色づくまで加熱。



❷ オーブンを予熱する

予熱時間約16分

オーブン/発酵「オーブン1段」1度押す → 250℃予熱 あたため スタート

❸ 衣をつけ、焼く

肉に塩、こしょうをし、
薄力粉、溶き卵、❶の順に
衣をつけ角皿にのせる。
予熱完了後、下段に入れる。

予熱完了後 → 約18〜23分 あたため スタート

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に
追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

アドバイス

パン粉は皿の形状によりできが変わるため、様子を見ながら加熱してください。

豚肉のチーズロールフライ

豚薄切り肉に、にんじん・さやいんげん・プロセスチーズなどを巻いて衣をつけ、とんかつと同じ要領で焼きます。





いちごの
ショートケーキ

使用ボタン	自動メニュー「10　スポンジケーキ」
予熱	あり(約10分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約27分

材料
(直径18cmの金属製丸型1個分)

スポンジケーキ生地
- 卵…………………M寸3個(180g)
- 砂糖(ふるう) …………………90g
- 薄力粉(ふるう) ………………90g
- Ⓐ 牛乳 ……………………小さじ2
- Ⓐ バター ……………………15g
- バニラエッセンス ……………少々
- (またはバニラオイル)
- 硫酸紙(グラシン紙) …………1枚

ホイップクリーム
- 生クリーム ………………1カップ
- Ⓑ 砂糖 ………………大さじ2～3
- Ⓑ バニラエッセンス ………少々

シロップ
- Ⓒ 砂糖 ……………………大さじ2
- Ⓒ 水 ………………………大さじ4
- Ⓒ (合わせて レンジ 700Wで約20秒加熱)
- ブランデー(Ⓒと合わせる) …………………………大さじ2

飾り
- いちご(縦半分に切る) ………適量

■下準備
ケーキ型の内側に薄く油をぬり、硫酸紙(グラシン紙)を敷く。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 全卵に砂糖を加え、湯せんする(共立て)

卵を溶きほぐし、分量の砂糖を加えて混ぜる。湯せんして砂糖を溶かし、指先があたたかく感じる程度(約40℃)で取り出す。



3 泡立てる

泡立て器の先から落ちる泡で、文字が書けるくらいになるまで❷をよく泡立てる。



4 バターを溶かす

深めの耐熱容器にⒶを入れ、ラップまたはふたをして庫内中央にのせる。

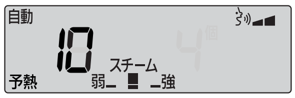
レンジ 700W → 約30～50秒 → あたため スタート



5 オーブンを予熱する

予熱時間約10分

自動メニュー 出力 温度 「10 スポンジケーキ」 → あたため スタート



コツ
ハンドミキサーの場合は、まず高速で泡立てる。文字が書け、しばらく残る程度になるまで泡立てたあと、さらに低速で1～2分続け、泡を均一にする。

6 薄力粉を加える

③にバニラエッセンスを混ぜる。さらに薄力粉をふるいながら加え、粉が消えるまで底からすくいあげるように混ぜる。



コツ
生地をすくって、リボン状に落ちるまで混ぜる。

7 バターを加える

⑥に人肌より熱めの④をふりまくように加え、手早く混ぜ込む。



8 型に流し入れる

⑦を高い位置からゆっくりと流し入れる。
(泡を均一にするため)

コツ
ボールの底に残ったバターは入れない。(ケーキ表面のヒビの原因になります)

9 空気を抜く

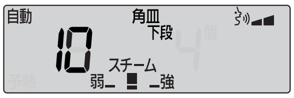
⑧をトントンとたたいて空気を抜く。



10 焼く

角皿にのせ、予熱完了後、ドアを開けてすばやく下段に入れてドアを閉める。

予熱完了後 → あたためスタート



●**手動のときは**
オーブン/発酵「オーブン1段」で。
紙型のときは下記を参考に様子を見ながら焼いてください。

型(直径)	温度	予熱	時間
15cm	160℃	あり	約25～35分
18～19cm			約30～40分
21cm			約35～45分

手動のときは、スチームプラス(▶52ページ)が使えます。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

竹串を刺して、何もついてこなければ焼き上がり。



11 型から抜く

型ごと20～30cmの高さから1回落として、焼き縮みを防ぐ。型から出し、底を上にしてあみにのせ冷ます。あら熱が取れたら、乾燥しないようにポリ袋に入れる。



12 ホイップクリームを作る

冷蔵庫でよく冷やした生クリームを冷やしながら泡立て、トロリとしたらⓑを加え、ツノが立つまで泡立てる。



13 デコレーションする

スポンジ台は底を上面にし、シロップをぬって、ホイップクリームでデコレーションする。
仕上げにいちごを飾る。

チョコレートケーキ



1 薄力粉90gにココア20gを加えて一緒にふるう。スポンジケーキの下準備、①～⑪と同じ要領で生地を焼き、ホイップクリームを作る。

2 薄力粉90gにココア20gを加えて一緒にふるう。
生地を冷まして底を上にして横3段に切り、全体にシロップをぬる。

3 間と側面、上部にホイップクリームをぬって包丁で薄く削ったチョコレート(適量)を全体にまぶしココア(適量)を茶こしで全体にふる。



バターフルーツケーキ

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」170℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約55〜65分

材料
(約20×10cmの金属製パウンド型1個分)

バター(室温にもどしておく) ……120g
砂糖(ふるう) ……120g
卵……M寸3個(180g)
ラム酒 ……小さじ1
Ⓐ 薄力粉……200g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
(合わせてふるう)
硫酸紙(グラシン紙) ……1枚

ドライフルーツ
レーズン・チェリー・オレンジピール ……合わせて100g
(細かく刻み、ラム酒 大さじ1につけておく)
レモン汁 ……大さじ1(1/2個分)
レモンの皮(すりおろす) ……1/4個分
牛乳……大さじ1 1/2

■下準備
パウンド型の内側に薄く油をぬり、硫酸紙(グラシン紙)を敷いておく。

1 オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン/発酵「オーブン1段」1度押す → 170℃予熱 → あたためスタート

2 バターと砂糖を練る

ボールにバターを入れて、クリーム状になるまで泡立て器で練り、砂糖を3回くらいに分けて加え、よく混ぜる。

3 卵・フルーツ・牛乳を加える

溶きほぐした卵を少しずつ加えながら混ぜ、さらにラム酒とドライフルーツ、レモン汁、レモンの皮、牛乳を加える。

4 粉を加える

Ⓐを加えて混ぜ、型に流し入れ、表面を平らにする。ゴムべらを底まで入れて中央をくぼませる。

5 焼く

角皿にのせ、予熱完了後、下段に入れる。

予熱完了後 → 約55〜65分 → あたためスタート

ドライフルーツの代わりにバナナやオレンジを入れ焼いてもよいでしょう。

バナナケーキ
バナナ ……1本(100g)
(皮をむき、3〜5mmの輪切りにしてレモン汁を少々かける)

オレンジケーキ
オレンジの皮(すりおろす) ……1個分
オレンジ果肉 ……1/2個分
(袋から出し、5mm程度に切る)

アドバイス

2個までなら1個分と同じ温度、約60〜70分で焼くことができます。
様子を見ながら焼いてください。



ロールケーキ

使用ボタン	オーブン／発酵「オーブン1段」180℃
予熱	あり（約8分）
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約10～15分

材料（1本分　角皿1皿分）

卵……………………M寸4個（240g）
砂糖（ふるう）…………………80g
バニラエッセンス……………少々
（またはバニラオイル）
薄力粉（ふるう）………………80g
バター…………………………25g
（レンジ 700Wで約20秒加熱）
ホイップクリーム……………適量
お好みのフルーツ……………適量
硫酸紙（グラシン紙）…………1枚
（四隅に切り込みを入れる）

1 オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン／発酵「オーブン1段」1度押す → 180℃予熱 → あたため スタート

2 生地を作る

スポンジケーキ（▶88ページ）の要領で、卵と砂糖を泡立てる。

3 粉を加える

❷にバニラエッセンスを加えて混ぜる。薄力粉を入れ粉が残っている半合わせ状態まで混ぜる。
さらに熱い溶かしバターを加え、手早くしっかり混ぜる。

4 焼く

硫酸紙（グラシン紙）を敷いた角皿に❸を流し入れて平らにし、角皿をたたいて空気を抜く。

予熱完了後、下段に入れる。

予熱完了後 → 約10～15分 → あたため スタート

加熱後、あら熱を取り、焼けた面を下にして固く絞ったふきんにのせて紙をはがす。

5 巻く

向こう側2cmほど残してホイップクリームとフルーツをのせ、手前から巻く。
巻き終わりを下にしてしばらくなじませる。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

アドバイス

- 2段で焼くこともできます。オーブン／発酵「オーブン2段」予熱あり、角皿上下段、180℃約15～20分。
  焼きムラが気になるときは、残り時間約6分に、角皿の上下段を入れ替えてください。
  （熱いのでやけどに注意する）
- 紙はぬれぶきんで湿らせるとはがれやすくなります。
- お好みでホイップクリームやフルーツの他に、ジャムをぬって巻き、デコレーションしてもよいでしょう。



マドレーヌ

使用ボタン	オーブン/発酵　180℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段　約15～20分
	角皿 上下段　約18～25分

材料
(直径9cmの型9個分　角皿1皿分)
卵…………………M寸3個(180g)
砂糖(ふるう) ………………130g
薄力粉(ふるう) ……………130g
バター(3cm角に切る) ……130g
レモンエッセンス ……………少々
(またはバニラエッセンス)
紙ケース ………………………9枚
(紙型のみで焼くときは、様子を見ながら焼いてください)

① 卵を泡立てる

卵と砂糖を合わせて混ぜ、湯せんする。人肌にあたたまったら取り出して泡立てる。量が増えて白っぽくなり、泡立て器を持ち上げて字が書けるくらいになったらエッセンスを入れる。

② バターを溶かす

バターを耐熱容器に入れて、ラップまたはふたをして庫内中央に入れる。

レンジ 700W → 約1分～1分30秒 → あたため スタート

③ オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン/発酵 1度押す「オーブン1段」 → 180℃予熱 → あたため スタート

④ 粉とバターを加える

①に薄力粉を入れ、人肌より熱めに湯せんする。粉が残っている状態の半合わせにし、②の溶かしバターを加え、練らないようにさっくり混ぜる。

⑤ 焼く

マドレーヌ型に紙ケースを敷き、④を入れて角皿に並べる。予熱完了後、下段に入れる。(2段のときは上下段に角皿を入れる)

予熱完了後 → 約15～20分 → あたため スタート

加熱終了後、型から出し、底を上にして冷ます。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。



チーズケーキ

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」180℃	
予熱	あり(約8分)	
付属品と加熱時間の目安	約35～45分	角皿 下段

材料
(直径18cmの金属製丸型
[底が抜ける型] 1個分)

ビスケット地
甘みの少ないビスケット……50g
(またはクラッカー)
バター……………………………40g

中身
クリームチーズ……………200g
卵…………………M寸2個(120g)
砂糖(ふるう)…………………50g
Ⓐ
コーンスターチ…………20g
レモンの皮……………1/4個分
(すりおろす)
レモン汁…………大さじ1～2
生クリーム、牛乳…各大さじ2

飾り
Ⓑ
あんずジャム…………大さじ1
水……………………大さじ1/2
(合わせて レンジ 700Wで
約20秒加熱)

硫酸紙(グラシン紙)…………1枚

1 ビスケット地を作る

耐熱容器にバターを入れ、
ラップまたはふたをして
庫内中央に入れる。

レンジ 700W → 約40～50秒 → あたため スタート

ビスケットをポリ袋に入れ、
めん棒で細かく砕き、溶かし
バターに混ぜる。

2 型に敷く

ケーキ型の底に1を敷きつめ、
冷蔵庫で冷やし固める。



3 生地を作る

クリームチーズをなめらかに
なるまでよく練る。
(クリームチーズが固い場合
は、右ダイヤルで20℃に
合わせて あたため・スタート
ボタンで加熱)
Ⓐを加えて十分に混ぜる。
別の容器に卵を溶き、砂糖を
加えてよく泡立て、クリーム
チーズの生地と合わせて混ぜる。

4 オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン/発酵 1度押す「オーブン1段」 → 180℃予熱 → あたため スタート

5 焼く

2のケーキ型のまわりに
硫酸紙(グラシン紙)を巻き、
3を流し込み、
表面を平らにする。
予熱完了後、角皿にのせて
下段に入れる。

予熱完了後 → 約35～45分 → あたため スタート

6 仕上げる

焼き上がり直後、硫酸紙
(グラシン紙)とケーキの間に
ナイフを入れておき、
冷蔵庫で冷やす。型から出し、
硫酸紙(グラシン紙)を
はずす。
Ⓑをチーズケーキの表面に
ぬって仕上げる。

アドバイス

口当たりよく、ふっくら仕上げる
には、クリームチーズを室温で
柔らかくしてからよく練ります。



シフォンケーキ

使用ボタン	オーブン/発酵 「オーブン1段」170℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約45～55分

材料
(直径20cmのアルミ製シフォン型1個分)
- 卵黄 ……………………M寸5個
- 砂糖(ふるう) ……………130g
- サラダ油 …………………80ml
- 水 …………………… $^{1}/_{2}$カップ
- バニラエッセンス
(またはバニラオイル) ………少々
- 卵白 ……………………M寸7個
- 薄力粉(ふるう) …………150g

アドバイス

17cmの型で焼くときは
材料は、卵黄M寸3個、砂糖65g、油40ml、水$^{1}/_{4}$カップ、
バニラエッセンス少々、
卵白M寸4個、薄力粉75g。
「オーブン1段」170℃、
予熱ありで約35～45分。

1 卵黄を泡立てる

ボールに卵黄と砂糖$^{1}/_{2}$量を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜる。
油を少しずつ加えてもったりするまで混ぜる。
さらに水を少しずつ加え、分離しないようによく混ぜる。

2 粉を加える

1にバニラエッセンスを加え、薄力粉を一度に加える。
粉が混ざるまで泡立て器で混ぜる。

3 オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン/発酵「オーブン1段」1度押す → 170℃予熱 → あたためスタート

4 メレンゲを作る

別のボールに卵白と残りの砂糖を入れ、ツノが立つまでしっかり泡立てる。

5 生地を合わせる

2に4のメレンゲ$^{1}/_{3}$量を入れ、泡立て器でメレンゲが消えるまで練らないようにさっくり混ぜる。
残りのメレンゲ$^{1}/_{2}$量を加えて同様に混ぜる。

6 生地を仕上げる

最後に5を4の残りのメレンゲに加え、ゴムべらで生地が均等に混ざるまで練らないようにしっかり混ぜる。

7 生地を型に入れる

ケーキ型(油やバターはぬらない)を用意し生地を高い位置から流し入れる。
型をトントンと軽くたたいて空気を抜く。

8 焼く

角皿にのせ予熱完了後、下段に入れる。

予熱完了後 → 約45～55分 → あたためスタート

焼き上がったら、すぐに型を逆さにして、完全に冷ます。

9 型からはずす

パレットナイフを型と生地の間に入れてはずす。
型をひっくり返して生地を取り出す。

お願い

型はアルミ製のシフォン型をお使いください。
フッ素加工の型では上手に焼けない場合があります。

抹茶シフォンケーキ

●シフォンケーキと同じ要領で焼く。



薄力粉150gに、抹茶大さじ１を加えて一緒にふるう。

ココアシフォンケーキ

●シフォンケーキと同じ要領で焼く。



薄力粉150gに、ココア大さじ１を加えて一緒にふるう。



ブラウニー

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」180℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約12〜16分

材料(角皿１皿分)

Ⓐ
- バター(無塩) …………200ｇ
- ブラックチョコレート …240ｇ(粗くきざむ)

卵 ………………………………M寸4個

砂糖 ……………………………120g

Ⓑ
- レーズン ………………100ｇ
- ラム酒 …………………大さじ1

Ⓒ
- 薄力粉 …………………160ｇ
- ベーキングパウダー……小さじ1
- ココア …………………大さじ3

硫酸紙(グラシン紙) ………… 1 枚(四隅に切り込みを入れる)

1 バターとチョコレートを溶かす

Ⓐを深めの耐熱性の容器に入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約40〜50秒 → あたため スタート

2 材料を混ぜる

ボールに卵を割りほぐし、砂糖を加えます。泡立て器でよく混ぜ、砂糖が溶けたら❶とⒷを加え、さらによく混ぜる。

3 粉を加える

❷にⒸを合わせてふるっておいたものを加えて泡立て器でよく混ぜる。

4 オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン/発酵 1度押す「オーブン1段」 → 180℃予熱 → あたため スタート

5 焼く

硫酸紙(グラシン紙)を敷いた角皿に❸を流し入れ、表面を平らにならす。予熱完了後、下段に入れる。

予熱完了後 → 約12〜16分 → あたため スタート

アドバイス

お好みでスライスアーモンドやくるみなどを加えてもよいでしょう。

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。



クッキー

使用ボタン	オーブン/発酵 170℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約13～18分 角皿 上下段 約15～20分

材料
(約48個　角皿2皿分)
バター ……………………… 120g
砂糖(ふるう) ……………… 120g
卵 ……………………… M寸1 1/2個
バニラエッセンス ……………少々
(またはバニラオイル)
薄力粉 ……………………… 240g

1 バターを練る

バターを白っぽくなるまで練り、砂糖を2～3回に分けて加え、さらによく混ぜる。



2 卵を加え、混ぜる

❶に溶きほぐした卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを入れる。

3 粉を加える

薄力粉をふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで練らないようにして混ぜる。
ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませる。

4 オーブンを予熱する

予熱時間約8分

オーブン/発酵 2度押す「オーブン2段」→ 170℃予熱 → あたため/スタート

5 角皿に並べる

角皿2枚にアルミホイルを敷く。(前後の穴はふさがない)
❸を48等分して5mmくらいの厚さにし、皿に等間隔に並べる。

6 焼く

予熱完了後、上下段に(1段のときは下段)入れる。

予熱完了後 → 約15～20分 → あたため/スタート

コツ

焼きムラが気になるときは、残り時間約5分に、角皿の上下段を入れ替えてください。
(熱いのでやけどに注意する)

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

いろいろなクッキーにアレンジ

❸の生地に手を加えて…

- くるみ・ピーナッツ(30～50g)を生地に混ぜたり、アーモンド・アンジェリカなどを飾ったり、お好みのものでアレンジしましょう。
- 粉にココアなどを加えると、味のバリエーションが楽しめます。

アドバイス

- 生地がべたついてきたら、ラップに包み冷蔵庫で少し冷やし固めます。
- 生地は大きさ、厚みなどをそろえると均等に焼き色がつきます。
- 市販の生地を使うときは種類により焼けかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。

アメリカンクッキー

使用ボタン	オーブン/発酵　170℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段　約18～23分
	角皿 上下段　約18～26分

材料
(約48個　角皿2皿分)

- バター …………80g
- 卵 …………M寸2個
- 三温糖 …………80g
- 生クリーム …………小さじ4
- ココナッツ …………40g
  (フライパンできつね色に色づくまで軽くいったもの)
- Ⓐ 薄力粉…………160g
- Ⓐ ベーキングパウダー …小さじ$^2/_3$
- チョコチップ…………100g
  (または板チョコを刻む)
- コーンフレーク …………20g



1 バターを練る
バターを白っぽくなるまで練り、三温糖を2～3回に分けて加え、さらによく混ぜる。

2 卵を加え、混ぜる
❶に溶きほぐした卵を加えてよく混ぜ、生クリームとココナッツを入れる。

3 粉を加える
❷にⒶを合わせてふるい入れ、木しゃもじで練らないように混ぜ、チョコチップとコーンフレークを加えて混ぜる。
(生地の半量にコーヒー大さじ1を加えてもよいでしょう)

4 オーブンを予熱する
予熱時間約8分

オーブン/発酵 2度押す「オーブン2段」→ あたためスタート 170℃予熱

5 角皿に並べる
角皿にアルミホイルを敷く。
(前後の穴はふさがない)
❸の生地をスプーンですくって皿に等間隔に24個並べる。

6 焼く
クッキーと同じ要領で焼く。

アイスボックスクッキー

使用ボタン	オーブン/発酵　170℃
予熱	あり(約8分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段　約13～18分
	角皿 上下段　約15～20分

材料
(約70個　角皿2皿分)

- バター…………100g
- 砂糖…………100g
- 卵 …………M寸1個
- 薄力粉…………200g
- バニラエッセンス …………少々
  (またはバニラオイル)

アドバイス

- レーズンを入れるときは、粉を加える前に約15gを混ぜます。
- うずまき模様・市松模様は生地$^1/_2$量にココア小さじ2を加えて混ぜ、模様を作ります。





1 生地を作る
クッキー(▶96ページ)の要領で生地を作り、直径3cmの棒状にする。

2 生地を休ませる
❶をラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。

3 オーブンを予熱する
予熱時間約8分

オーブン/発酵 2度押す「オーブン2段」→ あたためスタート 170℃予熱

4 角皿に並べる
角皿にアルミホイルを敷く。
(前後の穴はふさがない)
❷を4～5mmの厚さに切り、皿に等間隔に並べる。

5 焼く
クッキーと同じ要領で焼く。



シュークリーム

使用ボタン	自動メニュー「11　シュー(1段/2段)」
予熱	あり(1段：約16分 2段：約18分)
付属品と加熱時間の目安	**角皿** 下段 約25分
	角皿 上下段 約30分

材料(12個　角皿1皿分)

シュー皮

Ⓐ
- バター ……………………60g
- (1cm角に切り、室温にもどす)
- 水 ……………………1/2カップ

薄力粉(ふるう) ………………60g

卵 ……………………M寸約3個

(室温にもどしておく)

※生地の固さは卵の量で加減してください。

中身

カスタードクリーム …………適量

(▶109ページ)

アドバイス

- 2段で焼くときは材料を2倍にして生地を作ります。
- スチームが出るので霧吹きはいりません。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 材料に火を通す

なべにⒶを入れ、火にかける。バターが完全に溶けてなべ全体に泡が出て沸とうしたら火を弱め、薄力粉を一気に加えてよく混ぜる。

3 混ぜながらさらに加熱する

手早く混ぜながら再び1～2分中火にかける。バターと粉がなじみ、透明感が出るくらいまで、焦がさないよう水分を飛ばす。



4 溶き卵を加える

火からおろし、溶き卵を徐々に加えながらつやが出るまでよく混ぜる。
木べらで持ちあげて、生地が帯状にゆっくりと落ちるくらいの固さになれば卵を加えるのをやめる。
(卵が残ることもあります)

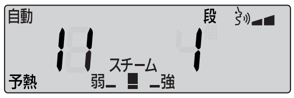


5 オーブンを予熱する

予熱時間約16分

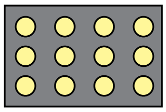


「11 シュー(1段)」



6 絞り出す

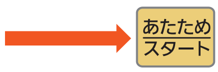
角皿にアルミホイルを敷く。
(前後の穴はふさがない)
生地を絞り出し袋に入れ、直径約5cmの大きさに絞り出す。

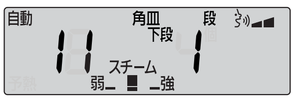


7 焼く

予熱完了後、ドアを開けてすばやく下段に入れてドアを閉める。
(2段のときは上下段に角皿を入れる)

予熱完了後





8 クリームを詰める

焼き上がったら、すぐに角皿から取り出し、アルミホイルからはずす。あみなどにのせて冷ます。上から1/3に切り込みを入れ、クリームを詰める。

●**手動のときは**
ヒーター加熱のみです。
スチームが出ないため、庫内に入れる前に生地の表面に霧を吹きます。
190℃予熱ありで
1段のとき　約25〜35分
2段のとき　約30〜40分

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

コツ

- **粉を入れるタイミングは**
水とバターが沸とうし、なべ全体に泡が出たとき一気に加えます。沸とうが足りないと、粉、水、バターがよく混ざり合わず、ふくらみが悪くなります。
- **手早く混ぜる**
粉を加えたら、なべ底に粘りついた生地が、つるりとはがれるようになるまでよく混ぜます。混ぜかたが足りないとふくらみが悪くなります。
- **ドアは開けない**
焼き上がるまでに開けると、庫内の温度が下がり、ふくらまなくなってしまいます。
- **すぐに焼かない生地は**
乾燥してふくらみが悪くならないようにラップをするか、絞り出し袋に入れます。

プチシュー



1 シュー皮を焼く

シュー(▶98ページ)の要領で生地を作り、小さく絞り出して焼き上げる。

2 具を詰める

焼き上げたら少し上を切り、お好みの具を詰め、飾る。

（具、飾り
カッテージチーズ、いくら
ポテトサラダ、えび、
プチトマト、オリーブなど）

レンジで作るシュー種

使用ボタン	レンジ
付属品	なし

簡単に電子レンジで作れます(12個　角皿1皿分)

1 深めの耐熱性ボールにバター60gと水1/2カップを入れ、ふたをして庫内中央に置き、レンジ 700Wで約2分30秒〜3分30秒加熱し、十分に沸とうさせる。加熱後、よくかき混ぜ、薄力粉60gを加えてさらによく混ぜる。

2 ふたなしでレンジ 700Wで約1分10秒〜1分30秒加熱し、よく混ぜる。溶き卵1個を加え、ボールの周囲にタネがつかなくなるまで混ぜる。さらに少しずつ卵を加えて混ぜる。(加える卵は3個分が目安です)

3 自動メニュー「11 シュー」で焼くときは、仕上がり〈弱〉で。
手動で焼くときは、生地の表面に霧を吹き、
オーブン/発酵 190℃予熱あり約25〜30分下段で焼く。(予熱時間約10分)

コツ

- **卵は入れすぎないで**
なべで作るよりも少し固めの仕上がりにします。木べらですくってひとかたまりにゆっくりと落ち、その先が逆三角形にとぎれるのが目安です。
- **ボールは大きめのものを**
バターと水が沸とうするため、また卵を混ぜるとき、作業をしやすいように大きめのボールを使います。
- **溶き卵を混ぜるとき**
ハンドミキサーの低速を使ってもよいでしょう。

パン作りのコツ

材料を正確にはかりましょう

パンをおいしく焼くための大切なポイントは材料を正確にはかることです。
材料表には、家庭で作りやすい分量とベーカーズパーセントを併記しています。
ベーカーズパーセントとは、小麦粉を100としたときの他の材料の割合を表したもので、
分量を多く作る場合はベーカーズパーセントを使って正確な分量を計算してください。

こね上げ温度が大切です

バターロールや食パンの場合、こね上がった生地の最適温度は27～28℃です。
生地をこねるときは、この温度にこね上がるように室温や粉の温度に応じて
水の温度を調整します。
フランスパンの場合はさらに低く、24℃くらいが最適です。(▶105ページ)

- **生地温が高い場合**
  ボールを2重に重ね、
  下のボールに水を入れて
  生地を冷やします。



- **生地温が低い場合**
  ぬるま湯で湯せんに
  して生地をあたため
  ます。



発酵のポイント

発酵はスチームとヒーターで行います。
スチームを使用しているため、ラップや霧吹きはいりません。
温度は4段階に設定できます。(30、35、40、45℃)
パンの種類や季節、生地の状態によって使い分けてください。

各設定温度の使いかたの目安

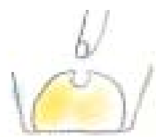
30℃	フランスパンなど
35℃	バターロール、食パンの1次発酵など
40℃	バターロール、食パンの2次発酵、ピザ生地の発酵など
45℃	温度が上がりにくいときなどにお使いください

発酵時間は生地のこね上げ温度が低い場合は長く、高い場合は短くなります。料理本の時間を目安にし、生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。

フィンガーテストについて

1次発酵後、指に粉をつけて発酵具合をみます。

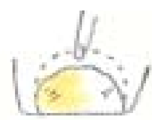
- **発酵良好**
  生地が2～2.5倍に発酵し、指穴がそのまま残れば、
  発酵完了です。次にガス抜きの工程に進みます。



- **発酵不足**
  生地のふくらみが小さく、指穴がすぐにもどるようなら、
  発酵不足です。(固く、重いパンになります)
  1次発酵の時間を追加してください。



- **発酵しすぎ**
  周囲にしわができ、沈むようなら、発酵しすぎです。
  (パサついたパンになります)
  室温や生地のこね上げ温度が高いと
  発酵しすぎる場合があります。その場合は発酵時間を短くします。



※失敗した生地は、ピザ生地や揚げパンに利用しましょう。



アドバイス

2段で焼くときは材料を2倍にして生地を作ります。

バターロール

発酵

使用ボタン	オーブン/発酵
1次	発酵35℃約50～70分
2次	発酵40℃約20～40分

焼き上げ

使用ボタン	オーブン/発酵　予熱 210℃　焼き上げ190℃
予熱	あり(約12分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約9～13分
	角皿 上下段 約14～19分

材料 (12個　角皿1皿分)	ベーカーズパーセント
強力粉(ふるう) ……………………280g	100%
ドライイースト(予備発酵不要のもの) ……………大さじ1/2	1.6%
Ⓐ 砂糖 …………36g	13%
Ⓐ 卵 ………L寸1/2個	11%
Ⓐ 塩 ……小さじ1弱	1.5%
Ⓐ スキムミルク ……………10g	3.5%
Ⓐ 水 …150～160ml	55%
バター …………35g	12.5%
ドリール	
卵 ………………1/2個	
塩 ………………少々	

●ベーカーズパーセントとは
(▶100ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 材料を混ぜる

ボールに強力粉を入れ、ドライイーストとⒶを入れて混ぜ合わせ、ひとまとめにする。



3 生地をこねる

❷をこね板に出し、手にベタベタと、ついてこなくなるまで、こすりつけるようによくこねる。



4 生地をたたきつける

❸をたたきつけては、こねるをくり返す。



5 バターを加える

生地がまとまったら、バターを2～3回に分けて加え、こねる。



6 生地をたたきつける

たたきつける生地の面を、そのつど変えて、十分にたたきつける。(約10分)



7 生地を丸める

生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのびたら、こね上がり。丸めて油をぬったボールに入れる。



8 35℃で1次発酵させる

7のボールをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン/発酵 1度押す → 発酵 35℃ 「オーブン1段」約50～70分 → あたため/スタート

発酵について
- スチームを使用しているため、霧吹きとラップの必要はありません。
- 30・35・40・45℃の4段階設定できます。
- 室温などに応じて使い分けます。

9 フィンガーテストをする

生地が2～2.5倍に発酵したら、指に粉をつけて中央を押す。指穴がそのまま残ればOK。発酵終了時の生地温度は約30～35℃が目安。
パン作りのコツ ▶100ページ

10 ガス抜きをする

発酵した生地を手で押さえ、ガス抜きをする。



11 分割する

生地を包丁かスケッパーを使って12個(1個約43g)に分ける。(手ではちぎらない)



12 生地を休ませる(ベンチタイム)

11を小さく丸めて、固く絞ったぬれぶきんをかけ、15～20分休ませる。



13 生地を水滴形にする

12を水滴形にする。



14 めん棒でのばす

生地を、めん棒で細長い三角形にのばす。



15 成形する

生地の端を手前に引っ張るようにして、くるくる巻く。薄く油をぬった角皿に並べる。



16 40℃で2次発酵させる

生地を下段に入れる。(2段のときは上下段に角皿を入れる)

オーブン/発酵 1度押す → 発酵 40℃ 「オーブン1段」約20～40分 → あたため/スタート



17 オーブンを210℃に予熱する

発酵終了後、角皿を庫内から取り出し、オーブンを予熱する。
予熱時間約12分

オーブン/発酵 1度押す 「オーブン1段」 → 210℃予熱 → あたため/スタート

18 190℃で焼き上げる

生地の表面にドリールをぬり、予熱完了後、ドアを開けてすばやく下段に入れドアを閉める。(2段のときは上下段に角皿を入れる)
温度と時間を合わせる。

予熱完了後 → 190℃ 約9～13分 → あたため/スタート

アドバイス

2段で焼くとき
焼きムラが気になるときは、残り時間約5分に角皿の上下段を入れ替えてください。
(熱いのでやけどに注意する)

あんぱんにアレンジ



※1段分の生地を6個ずつ2段に分けて焼きます。

12の生地を円盤形にし、あんを30gずつ生地の中に包みます。角皿に6個ずつ並べ、中央を指で押さえてくぼませる。

バターロールと同様に2次発酵させ、ドリールを塗る。2段で210℃で予熱し、190℃で約11～15分焼く。



メロンパン

発酵

使用ボタン	オーブン/発酵
1次	発酵35℃約50～70分
2次	発酵40℃約20～40分

焼き上げ

使用ボタン	オーブン/発酵 予熱 210℃ 焼き上げ190℃
予熱	あり(約12分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 上下段 約12～17分

材料
(12個　角皿2皿分)

パン生地
バターロールの生地(▶101ページ)

クッキー生地
薄力粉 ……………………… 210g
ベーキングパウダー ……小さじ1
バター ……………………… 100g
砂糖 ……………………………… 80g
卵 ……………………………… M寸1個
バニラエッセンス ……………… 少々
グラニュー糖 ………………… 少々

●バター ロール12個分の生地で、メロンパンを6個ずつ2段に分けて焼き上げます。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 パン生地を作る

バターロール❷～❿の要領で生地を作る。(▶101ページ)

3 クッキー生地を作る

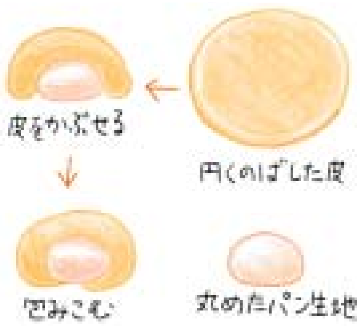
クッキーの要領で生地を作る。(▶96ページ)
仕上げにバニラエッセンスを加える。
まとめてラップで包み、冷蔵庫で約20分休ませる。

4 パン生地を仕上げる

❷の生地を12等分にして丸める。
固く絞ったぬれぶきんをかけ10分休ませる。

5 メロン生地を仕上げる

❸を12等分して丸めて直径約10cmの円形にのばし、❹にかぶせて包みこみ、形を整える。
クッキー生地でおおった面を下にして、皿などに入れたグラニュー糖にのせ、まぶしつける。
スケッパーか包丁の背で格子の筋をつける。
角皿2枚に6個ずつ並べる。



6 40℃で2次発酵させる

上下段に角皿を入れる。

オーブン/発酵 2度押す「オーブン2段」 → 発酵 40℃ 約20～40分 → あたためスタート

7 オーブンを210℃に予熱する

発酵終了後、
皿を庫内から取り出し、
オーブンを予熱する。
予熱時間約12分

オーブン/発酵 2度押す「オーブン2段」 → 210℃予熱 → あたためスタート

8 190℃で焼き上げる

予熱完了後、すばやく皿を入れる。
温度と時間を合わせる。

予熱完了後 → 190℃ 約12～17分 → あたためスタート

コツ
焼きムラが気になるときは、
残り時間約4分に、
角皿の上下段を入れ替えてください。
(熱いのでやけどに注意する)

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

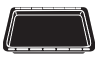


山形食パン

発酵

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」
1次	発酵35℃約50～70分
2次	発酵40℃約50～70分

焼き上げ

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」190℃
予熱	あり(約10分)
付属品と加熱時間の目安	 角皿 下段 約35～45分

材料 (約26cm×12cmの食パン型1個・2斤分)	ベーカーズパーセント
強力粉(ふるう) ………………560g	100%
ドライイースト(予備発酵不要のもの) ………………小さじ3	1.5%
Ⓐ 砂糖 ……大さじ3	5.0%
Ⓐ 塩 ………小さじ2	2.0%
Ⓐ スキムミルク ………………………17g	3.0%
Ⓐ 水 380～400ml	70%
バター …………28g	5.0%
溶かしバター …少々(焼いたあと、表面にぬる)	

●ベーカーズパーセントとは
(▶100ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 パン生地を作る

バターロール❷～❿の要領で生地を作る。(▶101ページ)
スケッパーか包丁で生地を2等分する。なめらかな面を表にして丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけて20～30分休ませる。



3 成形し、型に入れる

生地をそれぞれめん棒で横25cm縦18cmくらいにのばし、手前から巻く。



平らにのばし、再度巻いて丸いうず巻き状にする。



油をぬった食パン型に巻き終わりを下にして入れ、表面を落ちつかせる

4 40℃で2次発酵させる

❸を角皿にのせ下段に入れる。(スチームを使用しているため、霧吹きをする必要はありません)

オーブン/発酵「オーブン1段」1度押す → 発酵 40℃ 約50～70分 → あたため/スタート

表面が型よりはみ出さない程度まで発酵させる。



5 オーブンを予熱する

発酵終了後、角皿を庫内から取りだし、オーブンを予熱する。予熱時間約10分

オーブン/発酵「オーブン1段」1度押す → 190℃予熱 → あたため/スタート

6 焼く

予熱完了後、角皿にのせ下段に入れる。

予熱完了後 → 約35～45分 → あたため/スタート

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。

フランスパン



バゲットは、長さ約68cmのものを言いますが、
角皿サイズに合うよう長さを短くして紹介しています。(長さ約30cm)

フランスパン作りのコツ

パン作りの中でも最も難しい上級編。
下記のポイントを参考に何度かチャレンジしながらコツを覚えていきましょう。

材料

- 材料は正確にはかりましょう。
- モルトパウダーやレモン汁は少量でイーストの栄養となり、働きを助けます。
  入れ過ぎに注意しましょう。
  (フランスパン専用粉やモルトパウダーは、製菓材料店等で購入できます)

温度管理が重要

- 何より生地の温度管理が大切です。各工程できちんと生地の温度をはかり調整しましょう。
- 室温は20～25℃くらいが適温です。
- 夏場はすべての材料を冷蔵庫で冷やすとよいでしょう。

こね上がりの状態が大切

- 手ごねは水分を多めに、機械は少なめにする。
- バターロールの生地とは違い、こね上がりに少しムラがあります。
  (指で広げると薄くのばせるか、のばせないかくらいの状態)
- こね上げの温度は24℃に。材料の温度と室温で調節を。

1次発酵後、パンチ(ガス抜き)を入れる

- **タイミング**
  生地が約2.5倍くらいにふくらんだ状態を確認するか、フィンガーテストで確認します。
  (▶100ページ)
- **コツ**
  軽く丸めなおす程度にします。ガスの抜きすぎ、生地の触りすぎには気を付けましょう。

ベンチタイム、成形

- 冬場のベンチタイムは生地が冷え込まないよう温度に気を付けましょう。
- 成形はあまり生地を触りすぎないようにやさしく。無理な力を加えたり、引っ張りすぎて生地をいためないようにします。ガスを抜きすぎないようにするのもポイントです。

クープ(切り込み)入れ

カミソリで生地の表面の皮をそぐようにクープを入れます。垂直に入れてしまうと、焼き上がったとき、きれいなレモン形の割れ目にならないことがあります。

焼き上げ

スチームがより有効に働き、皮がパリっとはり、ツヤが出ます。

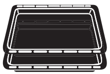
フランスパン (バゲット)

発酵

1次は25～27℃のところで発酵させる。
※ オーブン/発酵 を使う場合は
手順内記載の温度、時間を参考にしてください。

1次(1回目)	約2時間
1次(2回目)	約1時間
2次	発酵30℃ 約60分

焼き上げ

使用ボタン	自動メニュー「12 フランスパン」
予熱	あり(約22分)
付属品と加熱時間の目安	 約30分 上段(角皿のみ) 下段(角皿+生地)

材料 (約30cmバゲット 2本分)	ベーカーズパーセント
フランスパン専用粉………………280g	100%
ドライイースト (予備発酵不要のもの)……………小さじ1弱	1.0%
モルトパウダー …………小さじ1/4	0.22%
塩 ……………小さじ1	1.78%
水 ……165～175ml	60.7%
レモン汁 ……小さじ1	1.78%

準備するもの

- 棒温度計
- ミトン
- スケッパー
- キャンバス地
- オーブンシート (角皿の大きさに切っておく)
- カミソリ
- ビニール袋
- 生地を移動させる板

(作りかた ▶108ページ)



●ベーカーズパーセントとは (▶100ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 材料を混ぜる

ボールに塩、レモン汁、水を入れ溶けるまでよく混ぜる。

3 さらに材料を混ぜる

2にフランスパン専用粉、モルトパウダー、ドライイーストを入れ、手で軽く混ぜる。

4 生地をひとつにまとめる

粉全体に水を吸わせるように混ぜ、ひとつにまとまったら粉を軽くふった台に移す。

5 生地をこねる

手のひらに体重をかけて小さく円を描くようにこね、ときどき生地を低い位置から台にたたきつける。
こねる目安時間 約8～10分

6 こねた生地を仕上げる

生地に少しムラがあっても、弾力が出て、指で薄くのばせるようになればこね上がり。
こね上がり温度(約24℃)に気を付けて。



7 30℃で1次発酵させる (1回目)

油をぬったボールに6を入れる。ラップでおおい、25～27℃のところで約120分発酵させる。
オーブンの発酵を使う場合は、角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン/発酵 1度押す 「オーブン1段」 → 発酵 30℃ 約60分 → あたため スタート

途中、温度計で庫内の温度を確認する。
庫内の温度が30℃になっていれば、取消 ボタンを押し、庫内に放置する。ときどき、生地の温度を計りながら、2時間で生地が約27℃、2.5倍になるまで発酵させ、フィンガーテストをする。
(▶100ページ)

8 生地にパンチを入れる (ガス抜き)

生地が2.5倍に発酵したら、軽く丸め直す。このときはガスを抜きすぎないようにする。

9 再び30℃で1次発酵させる (2回目)

8に再びラップをかけて、7の要領で発酵温度に気を付けながら、約1時間で生地の温度が約27℃、2倍の大きさになるまで発酵させる。
生地の1回目の発酵よりふくらみは小さくてよい。

10 分割する

生地をそっと台の上に出し、スケッパーで2個に分割する。
切り口を中に包み込むように短い棒状にまとめる。



11 生地を休ませる (ベンチタイム)

深めの容器を準備し、分割した10を入れ、ふたをして室温で30～40分休ませる。

⑫ 生地を成形する

休ませた⑪の生地を、粉を軽くふった台に移す。手の腹で押さえて平らにし、1/3のところで折って閉じ目を押さえる。
反対側からも同様に折り、押さえる。



閉じ目は親指を入れ込むようにする。



⑬ 生地を成形し仕上げる

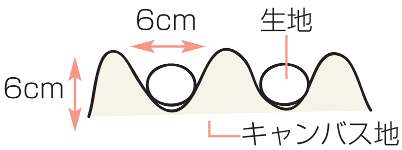
⑫と同じ向きに2つに折って閉じ目を押さえ、さらにもう一度2つに折って閉じ目を下に、台の上で転がすようにして30cmくらいにのばす。



コツ
閉じるときは、一方の手の親指で生地を入れこむようにしながら折って、もう一方の手首を立てて押さえ、手早く閉じます。気泡が大きい方がおいしくできるので、あまり押さえつけず、生地を大きくふんわり扱います。

⑭ 布どりをする

角皿にキャンバス地を敷き、キャンバス地を幅6cmくらいにたるませて壁を作ります。このとき壁の高さを6cmくらいにしておきます。
間に閉じ目を下にした生地を並べます。





⑮ 30℃で2次発酵させる

⑭を約1時間発酵させる。
角皿にのせ、下段に入れる。



コツ
2次発酵の温度と時間は季節や室温、生地温度により調節してください。
生地の温度は30℃が目安です。

発酵終了後、板※を上手に使って、キャンバス地ごと台に取り出す。焼き上げに入るまで生地が乾燥しないようビニール袋をかけ、あたたかい所(25～30℃)に置いておく。
※板の作りかた(▶108ページ)

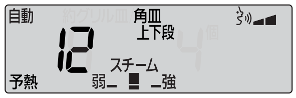
コツ
途中、庫内の温度を温度計で確認することをおすすめします。

⑯ オーブンを予熱する

上下段に角皿を入れて予熱する。
(生地は入れない)
予熱時間約22分



「12 フランスパン」



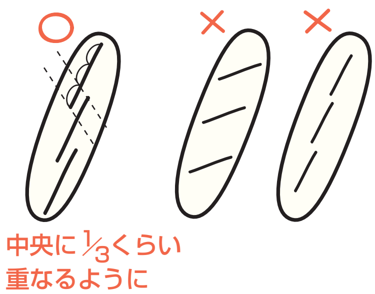
⑰ 生地をオーブンシートに移す

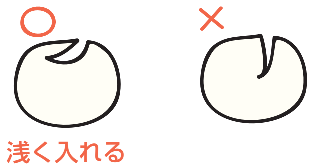
角皿1枚分の大きさに合わせたオーブンシートを用意する。キャンバス地から板を使ってオーブンシートの上に閉じ目が下になるようにコロンと角皿に移し変える。



⑱ クープ(切り込み)を入れる

生地に水でぬらしたカミソリでクープ(約10cmの切り込み)を3本入れる。
カミソリは表面の皮をそぐように浅く入れる。
またクープはなるべく縦長に入れ、1/3くらい重なるようにする。





19 焼き上げる

ミトン、板を準備しておく。
予熱完了後、ドアを開けて上段の角皿はそのままにしておき、下段の角皿を取り出す。
(熱いのでやけどに注意する)
生地をオーブンシートごと板を使ってすばやく角皿に移す。生地をのせた角皿を下段に戻す。

予熱完了後 → あたためスタート



約21分経過後、ブザーが鳴ります。
そのときドアを開けて角皿を取り出し、角皿の前後を入れ替えてください。
よりきれいに焼けます。
(熱いのでやけどに注意する)
ブザーが鳴ったあと、何も操作しなくても調理は継続されます。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。
点滅が消えたときは、
「オーブン1段」230℃予熱なしで様子を見ながら加熱してください。

生地を移動させる板の作りかた

2次発酵が終わった生地を、いためないように角皿にのせるために使うものです。
幅30cm、長さ20cmの段ボールを用意し、紙を写真のようにくるっと巻きつけてのりなどで止めます。



フランスパンアレンジ

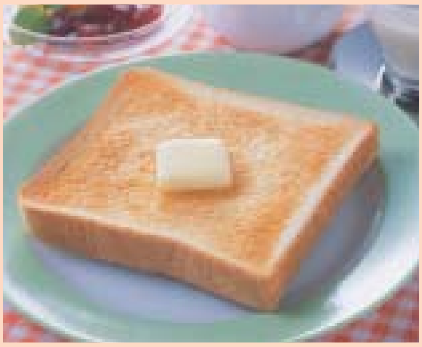


ブール
生地を2等分にし、丸めて閉じ目を下にして成形します。バゲットと同じ要領で焼きます。
ただし、クープは#字に入れます。

プチパン
生地を4等分にし、丸めて閉じ目を下にして成形します。バゲットと同じ要領で焼きます。
ただし、クープはカミソリで一文字に入れ次に十文字になるように、はさみで真ん中をちょんと切ります。

トーストの焼きかた

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」250℃
予熱	あり(約16分)
付属品と加熱時間の目安	 角皿 下段 約5~7分



分量
食パン6枚切り ………… 1~2枚

1 角皿を予熱する
下段に角皿を入れて予熱する。(パンは入れない)
予熱時間約16分

オーブン/発酵 1度押す「オーブン1段」→ 250℃予熱 → あたためスタート

2 焼く
予熱完了後、ドアを開けて角皿の中央にパンを寄せて置く。
(熱いのでやけどに注意する)

予熱完了後 → 約5~7分 → あたためスタート



ホワイトソース

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約9分30秒

材料(3カップ分　グラタン4皿分)
薄力粉……50g
バター……50g
牛乳……3カップ
塩、こしょう……少々

1 バターを溶かす

深めの耐熱容器にバターと薄力粉を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → あたため スタート　約1分〜1分30秒

2 牛乳を加えて加熱する

❶を泡立て器でよく混ぜながら、牛乳を少しずつ加え、ふたなしで、庫内中央に置く。

レンジ 700W → あたため スタート　約7〜8分

途中で2〜3回よくかき混ぜる。塩、こしょうで味を調える。

材料 ＼ 分量	1カップ分	2カップ分
薄力粉	15g	30g
バター	15g	30g
牛乳(カップ)	1	2
塩、こしょう	少々	少々
バターを溶かす レンジ 700W	約40秒	約1分
牛乳を加えて レンジ 700W	約5分	約7分



カスタードクリーム

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約4分〜6分30秒

材料(シュークリーム24個分)
牛乳……2カップ
Ⓐ 薄力粉……大さじ2
Ⓐ コーンスターチ…大さじ1〜2
Ⓐ 砂糖……50〜80g
卵黄……4個
Ⓑ バター……20g
Ⓑ バニラエッセンス……少々
ラム酒……小さじ1

1 牛乳をあたためる

深めの耐熱容器に牛乳を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → あたため スタート　約2〜3分

2 粉に牛乳を加える

Ⓐを合わせて、ふるいにかけたものに牛乳を泡立て器でよく混ぜながら少しずつ加える。

3 卵を加え加熱する

❷に卵黄を少しずつ混ぜ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → あたため スタート　約2分〜3分30秒

途中で2〜3回取り出し混ぜる。

4 香り風味をつける

❸にⒷを手早く混ぜ、あら熱が取れたらラム酒を加え、冷蔵庫で冷やす。



いちごジャム

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約14分

材料
いちご(へたをとる)……300g
Ⓐ 砂糖……150g
Ⓐ レモン汁……小さじ2
Ⓐ サラダ油……1〜2滴

1 下ごしらえをする

いちごを深めの耐熱容器に入れ、Ⓐを全体にふりかける。

2 加熱する

ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → あたため スタート　約14分

途中で2〜3回かき混ぜる。

アドバイス

- レモン汁は固まりやすくするために、油はふきこぼれにくくするために加えます。
- ホイップした生クリームと軽く混ぜれば、いちごクリームに。ロールケーキなどのクリームにぴったりです。



プリン

使用ボタン	スチーム グリル「スチーム」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 約18～23分 中段

●金属容器を使用する場合は手動オーブンで。(▶120ページ)

材料
(直径約8cmのココット型または耐熱ガラスのプリン型6個分)
※スチームと電波を使用しているため、金属容器は使えません。

卵液
牛乳 ……………………2カップ
砂糖 ……………………70g
卵 ……………………M寸3個
バニラエッセンス ……………少々

カラメルソース
Ⓐ 砂糖 ……………………40g
Ⓐ 水 ……………………大さじ1
お湯 ……………………大さじ1

お願い

「カラメルソース」は大きめの耐熱容器で
- お湯を入れたとき、はじけるのでミトンなどをお使いください。
- 耐熱容器を熱いうちにステンレス台などに置くと、急冷され、割れることがありますので、ご注意ください。
- 大きな型を使用して蒸すことはできません。

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 カラメルソースを作る

Ⓐを耐熱性のガラス容器に入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約3分～3分30秒 → あたため スタート

様子を見ながら加熱。
あめ色になったらお湯(大さじ1)を加え、
手早く混ぜて冷ます。
(お湯を入れたときはじくので気を付けてください)

3 カラメルソースをココット型に入れる

カラメルソースを底にゆきわたるように小さじ1/2ずつ入れる。

4 卵液を作る

耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約3分～3分30秒 → あたため スタート

砂糖が溶けるまで加熱する。
ボールに卵を溶きほぐし、
あたためた牛乳を少しずつ入れながらよく混ぜ、こす。

5 卵液をココット型に入れる

❹にバニラエッセンスを加えて混ぜ、❸の型に、静かに流し入れる。

6 蒸す

グリル皿にのせ、中段に入れる。

スチーム グリル 1度押す スチーム → 約18～23分 → あたため スタート

コツ
グリル皿に、ぬらしたキッチンペーパーを敷き、その上に型を置くと型がすべりません。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
タンクの水を確認し、
様子を見ながら加熱してください。



蒸しケーキ

使用ボタン	スチーム グリル「スチーム」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 中段 約18～23分

材料
(直径約5cmの紙ケース8個分)
卵 ……………………M寸2個
砂糖 ……………………30g
バター ……………………30g
(レンジ 700Wで約30秒加熱)
ホットケーキミックス ……150g
牛乳 ……………………1/2カップ
バニラエッセンス ……………少々
レーズン ……………………適量
陶器製または耐熱ガラス製の
カップ型(ココット型) ………8個

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 下ごしらえをする

レーズンはぬるま湯にひたしてもどし、ペーパータオルで水けを切っておく。
バターは溶かしておく。

3 材料を混ぜ合わせる

ボールに卵を割り、溶きほぐす。砂糖を加え、混ぜ合わせる。
ホットケーキミックスを加え、練らないように混ぜる。

4 牛乳とバターを加える

牛乳を加え生地と完全に混ざりきってから溶かしバターとバニラエッセンスを加え、さらに混ぜる。

5 型に入れる

カップ型に紙ケースを敷き、レーズンを入れ、生地を流し入れる。

6 蒸す

グリル皿にのせ、中段に入れる。

スチーム グリル 1度押す スチーム → 約18～23分 → あたため スタート

アドバイス

蒸しケーキ、抹茶蒸しパンは市販の紙型でも作ることができます。

抹茶蒸しパン

使用ボタン	スチーム グリル「スチーム」
付属品と加熱時間の目安	グリル皿 中段 約18～23分

材料
(直径約5cmの紙ケース8個分)
Ⓐ 薄力粉……………………150g
Ⓐ 抹茶 ………………小さじ1～2
Ⓐ ベーキングパウダー …小さじ2
砂糖 ……………………60g
卵 ……………………M寸1個
水(または牛乳) …………1/2カップ
陶器製または耐熱ガラス製の
カップ型(ココット型) ………8個

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 砂糖と水を混ぜ合わせる

砂糖と水を耐熱容器に入れて加熱し砂糖を溶かす。

レンジ 700W → 約1分 → あたため スタート

冷ましておく。

3 材料を混ぜ合わせる

卵を溶きほぐし、❷を加えてよく混ぜる。
Ⓐを合わせてふるい入れ、ゴムべらで練らないように混ぜる。

4 型に入れる

カップ型に紙ケースを敷き、生地を流し入れる

5 蒸す

グリル皿にのせ、中段に入れる。

スチーム グリル 1度押す スチーム → 約18～23分 → あたため スタート

アドバイス

- 抹茶をココアパウダーに代えるとココア風味に、砂糖を黒砂糖に代えると黒糖蒸しパンができます。
- 市販の蒸しパンミックスでも作れます。量に応じて様子を見ながら時間を調節してください。

いちご大福

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約5～7分

材料(10個分)

Ⓐ[白玉粉……………………100g
　 水 ………………150～170ml

砂糖 ……………………………80g
こしあん(練りあん) …………150g
いちご ………………………小10粒
片栗粉 …………………………適量

●直径18～20cmの耐熱ガラス製ボールを使用してください。



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 あんを用意する

こしあんを10等分し、丸めておく。

3 いちごをあんで包む

いちごはへたを取り、2のあんでいちごが半分くらい見えるように包んでおく。

4 材料を混ぜる

Ⓐを直径18～20cmの耐熱ガラス製ボールに入れて泡立て器でよく混ぜる。
砂糖を加えダマがなくなるまで混ぜる。

5 加熱する

ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約2～3分 → あたためスタート

加熱終了後、ブザーが鳴る。取り出し、木べらでよく混ぜる。

その後、

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 300Wスチーム → 約3～4分 → あたためスタート

加熱後も再び木ベラでよく混ぜるとなめらかでコシのある生地ができます。

6 あんを生地で包む

加熱後、よく混ぜる。
片栗粉をたっぷり敷いたバットに移し、5を10等分に分割する。その生地で3を包んで形を整える。

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
タンクの水を確認し、様子を見ながら加熱してください。

栗蒸しようかん

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約9～9分30秒

材料(1本分)

Ⓐ[こしあん(練りあん) ……200g
　 薄力粉 …………………大さじ2
　 片栗粉 …………………大さじ1
　 砂糖 ……………………………40g

水 ………………………………80ml
栗の甘露煮　小1びん(正味約100g)
(汁けを切り、1個を2～3つに切る)

●直径18～20cmの耐熱ガラス製ボールを使用してください。



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 材料を混ぜる

Ⓐを直径18～20cmの耐熱性のガラス製のボールに入れて練るようによく混ぜる。
少しずつ水を加え、泡立て器で溶きのばす。
栗を入れ混ぜ合わせる。

3 加熱する

ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約3分～3分30秒 → あたためスタート

加熱終了後、ブザーが鳴る。取り出し、木べらでよく混ぜる。その後、

レンジ → 自動メニュー 出力 温度 300Wスチーム → 約6分 → あたためスタート

4 生地を成形する

巻きすの上にラップを広げ3の生地をのせて包み直径4cm、長さ20cmの棒状にする。
巻きすで、形を整える。

うぐいす餅

使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約5～7分

材料(10個分)

- Ⓐ 白玉粉……………………100g
- Ⓐ 水 ………………150～170ml
- 砂糖 ……………………………80g
- こしあん(練りあん) …………250g
- うぐいす粉(青豆きなこ) ………適量



1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 あんを用意する

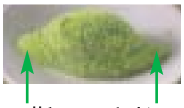
こしあんを10等分し、丸めておく。

3 生地を作る

いちご大福の❹、❺と同じ要領で生地を作る。

4 あんを生地で包む

うぐいす粉をたっぷり敷いたバットに❸を入れて10等分にする。その生地で❷を包み込み、両端を軽くつまんで形を整える。



指でつまむ

仕上げにうぐいす粉をふる。

スイートポテト

使用ボタン	オーブン/発酵 「オーブン1段」230℃
予熱	あり(約14分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約10～15分

材料(約12個 角皿1皿分)

- さつまいも(1本250g) ……2本
- Ⓐ バター ……………………30g
- Ⓐ 砂糖 ………………………70g
- Ⓑ 卵黄 …………………$1\frac{1}{2}$個分
- Ⓑ バニラエッセンス ………少々
- Ⓑ (またはバニラオイル)
- 牛乳 ……………………………適量

ドリール

- 卵黄 ……………………………$\frac{1}{2}$個分
- みりん ……………………小さじ$\frac{1}{2}$

市販のオーブン用紙ケース
……………………………………約12枚
(アルミケースでもできます)



1 さつまいもをゆでる

さつまいもを、耐熱性の平皿にのせてラップでおおい、庫内中央に置く。

自動メニュー 出力 温度 → あたため スタート

「2 ゆで野菜(根菜)」

●**手動のときは**

レンジ 700Wで約8～9分。縦2つに切り、スプーンで中身をくり抜き、熱いうちに裏ごしする。

2 生地を作る

耐熱容器に❶とⒶを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約4分 → あたため スタート

木べらでよく混ぜBを加える。(牛乳で固さを調節)

3 オーブンを予熱する

予熱時間約14分

オーブン/発酵 1度押す 「オーブン1段」 → 230℃予熱 → あたため スタート

4 焼く

❷を絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出す。角皿にのせてハケでドリールをぬる。

予熱完了後 → 約10～15分 → あたため スタート

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。様子を見ながら加熱してください。



ピザ

発酵

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」
温度	発酵40℃
時間	約20～30分

焼き上げ

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」220℃
予熱	あり(約12分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約11～16分 角皿 上下段 約16～22分

材料(直径25cm丸型1枚分)

生地

Ⓐ
- 薄力粉……………………130g
- ドライイースト ……小さじ2/3 (予備発酵不要のもの)
- スキムミルク ……小さじ1 1/3
- 塩 ……………………小さじ1/2
- 砂糖 …………………大さじ2/3

バター(室温にもどす) ………10g
ぬるま湯(約40℃) …………75ml

具

たまねぎ(薄切り) ……中1/4個(50g)
マッシュルーム(缶詰/薄切り)…30g
サラミソーセージ(薄切り) …10枚
ピーマン(薄切り) ……………1個
ナチュラルチーズ(ピザ用) ………100g
ピザソース(又はケチャップ) …適量

(作りかた ▶115ページ)

1 給水タンクに満水まで水を入れる

2 材料を混ぜる

ボールにⒶ、バター、ぬるま湯を順に入れ、バターと粉をすりつぶすように混ぜ、なじんだら全体を手早く混ぜる。



3 生地をまとめる

ボールや指についた生地もきれいにとってまとめ、指を立てて生地のまわりをならしながら丸くまとめる。



4 40℃で発酵させる

油をぬったボールに❸を入れてラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。

5 オーブンを予熱する

発酵させた生地を取り出しオーブンを予熱する。
予熱時間約12分

オーブン/発酵「オーブン1段」1度押す → あたためスタート 220℃予熱

6 生地をのばす

軽く粉をふった台に生地を移し、直径約25cmの大きさにめん棒でのばし、角皿に移して形を丸く整える。

コツ

生地は丸くのばしましょう。



7 ソースをぬり、具をのせる

ふちを少し残してピザソースをぬる。その上に具を並べ、チーズをのせる。



8 焼く

予熱完了後、7を下段に入れる。
(2段のときは上下段に角皿を入れる)

予熱完了後 → 約11〜16分 → あたためスタート

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に追加時間を合わせて あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

アドバイス

- 薄力粉を使うと手軽に作れ、軽い触感に仕上がります。
- 2段で焼くときは材料を2倍にして生地を作ります。

お願い

生地の分量を多くして角皿一面にのばすとうまく焼けません。

冷凍ピザ



市販のピザ、直径約15cm(1枚)の場合

1 ピザを角皿にのせ、下段に入れる。

2 オーブン/発酵 230℃、予熱あり、**約8〜13分。**
(予熱時間 約14分)

ピザソース



使用ボタン	レンジ
付属品と加熱時間の目安	なし 約13〜18分

材料

ホールトマト缶 ……………………………1缶(400g)
たまねぎ(すりおろす)
……………………………………………1/4個(50g)
にんにく(すりおろす) ………………………1片
オレガノ、塩、こしょう ……………………各少々

耐熱容器に粗くきざんだホールトマトと、たまねぎ、にんにくを入れて、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W → 約13〜18分 → あたためスタート

加熱途中で、2〜3回取り出して混ぜる。
加熱終了後、オレガノ、塩、こしょうで調味する。

ピザのバリエーション



ジャーマンポテトピザ

生地に薄くマヨネーズをぬり、ゆでておいたじゃがいも、グリーンアスパラを並べ、ベーコン、チーズをのせて焼き上げます。仕上げにお好みでマヨネーズをかけてもよいでしょう。

照り焼きチキンピザ

生地に薄く照り焼きソースをぬり、照り焼きチキン、コーン缶、チーズをのせて焼き上げます。
仕上げにきざみのりを飾ります。

シーフードピザ

生地にホワイトソースをぬり、かにのほぐし身、ロールいか、むきえび、あさりの水煮などのお好みのシーフード、周囲にブロッコリーをのせます。チーズをのせて焼き上げます。



アップルパイ

使用ボタン	オーブン/発酵「オーブン1段」210℃
予熱	あり(約12分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約30～40分

材料(直径21㎝パイ皿　1枚分)

パイ生地

- Ⓐ 強力粉 ……50g
- Ⓐ 薄力粉 ……150g
- Ⓐ (合わせてふるう)
- バター ……150g
- (冷やして、7㎜角に切る)
- Ⓑ 卵黄 ……1個分
- Ⓑ 冷水 ……70～80ml
- Ⓑ (混ぜる)
- 打ち粉(強力粉) ……適量
- 卵白 ……1個分

ドリール

- 卵黄 ……1個分
- 水 ……小さじ1

りんごの甘煮(▶117ページ)

- りんご(固めのもの) ……3個
- 砂糖 ……100g
- バター ……20g
- レモン汁 ……1/2個分
- シナモン ……小さじ1/2
- コーンスターチ(同量の水で溶く) ……小さじ2
- ラム酒(またはブランデー) ……大さじ1/2
- スライスアーモンド ……10g
- (フライパンできつね色にいる)

1 材料を混ぜる

Ⓐにバターを加え、冷水で冷やした指先で軽く混ぜ、Ⓑを加えて練らないようにまとめる。



2 冷蔵庫でねかせる

バターの形がまだ残っている状態のまま、ふきんかラップに包み冷蔵庫で1～2時間ねかせる。



3 生地をのばす

打ち粉をした台に、めん棒で縦35cm、横15cmにのばす。最初はバターがムラに見える。



4 生地を3つ折りにする

生地があたたまりべたつく場合は冷蔵庫で約30分休ませる。



5 さらに生地をのばす

三つ折りにした生地の方向を90度変え、めん棒でのばす。4、5をあと5回繰り返す。



6 再び冷蔵庫でねかせる

5にラップをして冷蔵庫で30分～1時間休ませる。

7 生地を切り分ける

生地をのばし、厚さ5cm、長さ35cm、幅2cmのひもを2本取り、残りの生地の1/2で23cm四方の正方形を作る。



8 型に敷く

バターをぬったパイ皿に、生地を密着させる。(特に角はていねいに)余分な生地は切り落とす。



9 空気穴をあける

底にフォークでまんべんなく
空気穴をあける。



10 りんごの甘煮を詰める

⑨にりんごの甘煮とスライス
アーモンドをのせ、パイの
ふちに卵白をぬる。



11 残りの生地をのばす

23cm四方の正方形にする。



12 飾りひもをつくる

⑪の生地で幅1cmのひもを
約12本取る。
⑩の上面に交互に重ねる。

13 ふちに飾りひもを重ねる

ふちに卵白をぬり、⑦で取った
2cm幅のひもを押さえながら
重ね、包丁で飾りをつける。

14 ドリールをぬる

⑬にラップをして、冷蔵庫で
15〜20分休ませたあと、
全体にドリールをぬる。

15 オーブンを予熱する

予熱時間約12分

[オーブン/発酵] 1度押す「オーブン1段」 → 210℃予熱 → [あたため スタート]

16 焼く

予熱完了後、⑭を角皿に
のせ下段に入れる。

予熱完了後 → 約30〜40分 → [あたため スタート]

追加加熱するときは
右ダイヤルの「時間」が点滅中に
追加時間を合わせて
[あたため・スタート] キーを押します。
様子を見ながら加熱してください。

コツ

- **パイ生地を作るとき**
  小麦粉とバターを交互にはさむ
  ようにして作るため、バターを
  溶かさないように材料や器具を
  あらかじめ冷蔵庫で冷やして
  おきましょう。
- **生地を混ぜるとき**
  冷水を加えたら一気に手早く
  混ぜます。体温でバターが
  溶けないよう、軽く押さえ、
  まとめます。
  少しパサついた感じが適当です。
  練り込まないように気を付けます。
- **生地はこまめにねかす**
  バターが溶けて粉になじむと、
  きれいな層状になりません。
  そのつど冷蔵庫で冷やしましょう。
- **市販の生地を使うとき**
  400gで直径21㎝のパイ皿
  1枚分。
  種類により焼けかたが変わる
  ため様子を見ながら焼いて
  ください。

りんごの甘煮

1 下ごしらえをする

りんごは皮と芯を取り、厚め
のいちょう切りにし、塩水に
つけ、水けをふいて深めの
耐熱容器に入れ、砂糖、
バター、レモン汁を加える。



2 りんごを煮る

硫酸紙(グラシン紙)か薄手の
皿で落としぶたとふたをして
庫内中央に置く。
[レンジ] **700W**で途中混ぜながら
約13〜15分
加熱する。



3 ふたなしで煮つめる

煮汁を捨て、シナモン、水溶き
コーンスターチを混ぜる。
ふたなしで [レンジ] **700W**で
約1分30秒加熱する。



4 ラム酒を加える

冷めてからラム酒を加えて
混ぜる。





スナックパイ

使用ボタン	オーブン/発酵 220℃
予熱	あり(約12分)
付属品と加熱時間の目安	角皿 下段 約15〜25分 角皿 上下段 約25〜30分

材料(8個分　角皿1皿分)

生地

冷凍パイシート ……………400g

中身(お好みのもの各適量)

- バナナと板チョコ
- りんごとシナモンシュガー
- かぼちゃとシナモンシュガー
- ハムとプロセスチーズ
- ツナ

ドリール

卵黄 ……………………………1個分

水 ……………………………小さじ1

1 生地を8等分する

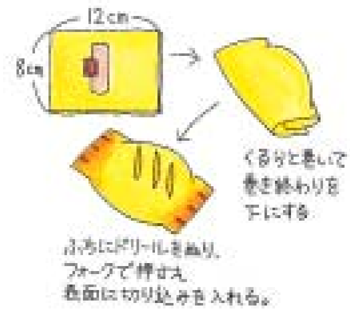
2 生地をのばし成形する

❶を好みの形ができるよう
3mm厚さにのばし、
成形する。

3 具をのせ生地で包む

生地にお好みの具を1個に
つき20〜30ｇのせて包み、
ふちにドリールをぬり、
フォークで軽く押さえる。
上面に飾りの切り目を入れる。

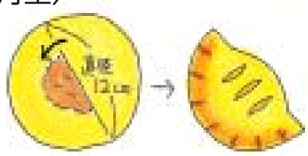
〈長方形型〉



〈三角型〉



〈半月型〉



4 オーブンを予熱する

予熱時間約12分

オーブン/発酵 1度押す「オーブン1段」 → 220℃予熱 → あたためスタート

5 焼く

❸の表面にドリールをぬり、
角皿に並べ、予熱完了後、
下段に入れる。
(2段のときは上下段に角皿を
入れる)

予熱完了後 → 約15〜25分 → あたためスタート

追加加熱するときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中に
追加時間を合わせて
あたため・スタート ボタンを押します。
様子を見ながら加熱してください。

アドバイス

- 2段で焼くときは材料を
2倍にして生地を作ります。
- パイシートの種類や成形の
しかたにより焼けかたが
変わります。
様子を見ながら焼いてください。

手動で調理するときの設定時間

設定温度・時間は目安です。様子を見ながら加減してください。

電子レンジ調理（あたため）

レンジ 1度押し

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ700W	ラップ ふた
ごはん類	冷やごはん	1杯(150g)	約50秒～1分	—
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	—
	どんぶりもの	1人分(300～400g)	約3～5分	有
汁もの	みそ汁	1杯(150ml)	約1分～1分20秒	—
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約2分	—
煮もの	煮魚	1切れ(100g)	約1分	有
	野菜の煮もの	1人分(150g)	約1分30秒	—
焼きもの	焼き魚	1切れ(80g)	約50秒	—
	ハンバーグ	1個(80g)	約1分～1分20秒	—
炒めもの	野菜いため	1人分(200g)	約2分	—
	スパゲティー・焼きそば	1人分(250g)	約3～4分	—
パン類	ハンバーガー	1個(100g)	約30～40秒	—
	バターロール	1個(40g)	約10秒	—
飲みもの	牛乳	1杯(200ml)	約1分～1分20秒	—
	コーヒー	1杯(150ml)	約1分	—
	お酒	1本(180ml)	約1分	—
その他	さくら干し	1枚(35g)	約30～40秒	—
	お弁当	500g	約1分30秒～2分	—
	コロッケ	1個(100g)	約20～30秒	—

- いか・えびなどの揚げものは300Wであたためてください。3個(150g)で約40秒～1分です。
- パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- コーヒーの設定時間は加熱前の温度が室温(約20～25℃)のときの時間です。

電子レンジ調理（冷凍食品あたため）

冷凍庫から出して時間のたったもの(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめに。

レンジ 1度押し

メニュー名	分量	設定時間 レンジ700W	ラップ ふた
ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2分	有
ピラフ(パラパラのもの)	1袋(250g)	約2～3分	有
カレー・シチュー	1人分(150g)	約3～4分	有
ポタージュスープ	1人分(300g)	約6～7分	有
ハンバーグ	1個(100g)	約1～2分	有
しゅうまい	15個(220g)	約3～4分	有
肉だんご(甘酢あんかけ)	1袋(200g)	約3～4分	有
フライ(揚げて冷凍したもの)	3個(80g)	約1分～1分30秒	—
ホットケーキ	1枚(60g)	約30秒～1分	—
パン(バターロール)	1個(30g)	約20～30秒	—
ミックスベジタブル	100g	約2分～2分30秒	有
さやいんげん	100g	約2分30秒～3分	有
さといも	100g	約3分～3分30秒	有

電子レンジ調理（解凍）

レンジ 1度押し ➡ 左ダイヤルで「100W」に合わせる

素材名	分量	設定時間 レンジ100W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約8～11分	—
薄切り肉	300g	約8～11分	—
厚切り肉	200g	約6～9分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約6～9分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約7～10分	—
えび	10尾(約200g)	約4～6分	—
いか(ロール)	100g	約2～4分	—
まぐろ(ブロック)	200g	約5～7分	—
一尾魚	1尾(約300g)	約6～8分	—
切り身魚	1切れ(約100g)	約2～4分	—

冷凍庫から出して時間のたったもの(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめに。

電子レンジ調理（野菜の下ごしらえ）

レンジ 1度押し

素材名	分量	設定時間 レンジ700W	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
ほうれん草	200g	約2分～2分30秒	—	要
キャベツ	100g	約1分30秒	—	—
小松菜	200g	約2分～2分30秒	—	要
青梗菜	200g	約1～2分	—	要
もやし	100g	約1分～1分30秒	—	—
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒～2分	—	要
なす	100g	約1～2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1～2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	—	要
かぼちゃ	200g	約2～3分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約3～4分	—	—
さつまいも	1本(200g)	約4～5分	—	—
さといも	5個(200g)	約4～5分	—	—
にんじん	100g	約1～2分	—	—

- アク抜き…加熱前塩水につける。
- 色止め…加熱後流水にさらす。

ゆでて冷凍した野菜の解凍

レンジ 1度押し

素材名	分量	設定時間 レンジ700W	ラップ ふた
ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	—
さやいんげん	100g	約2分	—

- あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで解凍してください。
- 大きさがまちまちの場合は、設定時間を控えめにして、解凍できたものから取り出します。

次ページへつづく

手動で調理するときの設定時間（つづき）

300Wスチーム調理（あたため）

レンジ 1度押し ➡ 左ダイヤルで「300Wスチーム」に合わせる

レンジ300Wを使用しています。

水分を補いしっとり・ふっくらあたためたいものや固くなりやすいおかずのあたためにおすすめです。

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯（150g）	約2分〜2分30秒
しゅうまい	8個（160g）	約3分30秒
まんじゅう	1個（60g）	約50秒〜1分20秒
焼き魚	1切れ（80g）	約2分〜2分30秒
煮魚	1切れ（100g）	約2分〜2分30秒
ハンバーグ	1個（100g）	約2分30秒〜3分
やきとり	4本（100g）	約2分〜2分30秒
うなぎのかば焼き	100g	約2分〜2分30秒
肉だんご	120g	約3分〜3分30秒

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
とんかつ	1枚（150g）	約2分30秒〜3分
ひじきの煮もの	100g	約2分〜2分30秒
総菜パン	1個（130g）	約1〜2分
ハンバーガー	1個（100g）	約1〜2分
バターロール	3個（90g）	約50秒〜1分20秒
冷凍しゅうまい	15個（240g）	約8〜10分
冷凍焼きおにぎり	2個（100g）	約3分30秒〜4分30秒
冷凍お好み焼き	1枚（200g）	約8分30秒〜9分
冷凍ホットケーキ	1枚（100g）	約2分30秒〜3分
冷凍肉だんご	1袋（200g）	約7〜9分

- 300Wスチームはラップなしで加熱します。

スチーム調理

スチーム/グリル 1度押し

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 スチーム	備考
茶わん蒸しのあたため	4わん	グリル皿中段	約20〜25分	–
切り身魚の蒸しもの	4切れ（1切約100g）	グリル皿上段	約18〜23分	–
一尾魚の姿蒸し	1尾約400g		約30分	白身の一尾魚（20〜25cm）

両面グリル調理

スチーム/グリル 2度押し

魚のヒレや尾などの薄い部分は塩などでカバーしましょう。

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 両面グリル	備考
さわらのみそ漬け焼き	100g×4切れ	グリル皿上段	約12〜16分	–
いかの照り焼き	2はい		約11〜15分	–
さばのみりん干し	100g×2枚		約10〜13分	–

オーブン料理

オーブン/発酵 1度押し「オーブン1段」

種類	メニュー名	標準分量	付属品と棚位置	予熱	設定時間 オーブン	備考
焼きもの	ローストビーフ	800g×1個	角皿下段	有	250℃ 約40〜50分	まわりに野菜を置く
	ベークドポテト	150g×4個		有	250℃ 約40〜50分	–
	骨つき鶏もも肉	200g×4本		有	250℃ 約16〜20分	下記参照
	ローストチキン	1.4kg×1羽		有	250℃ 約50〜60分	まわりに野菜を置く
お菓子	スコーン	直径5cm 約16個		有	200℃ 約15〜25分	–
	焼きいも	250g×4本		–	250℃ 約40〜50分	–
	焼きプリン（金属製型使用）	90ml型 9個		有	150℃ 約25〜35分	角皿に湯を入れる

オーブン予熱時間： 150℃ 約6分　160℃ 約6分　170℃ 約8分　180℃ 約8分
190℃ 約10分　200℃ 約10分　210℃ 約12分　250℃ 約16分

骨つき鶏もも肉の焼きかた

関節から下の足の骨を取り、火通りをよくするために、骨にそって根元まで肉を切り開く。
角皿にアルミホイルを敷く。

※材料・作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本のレシピと上の表を参考にして作ってください。

Q&A

■あたため・スタート

あたため・スタート ボタンで食品をあたためても熱くならない	• 食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。 • 陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。 • もう少し加熱したい場合は、 レンジ 700Wで時間を合わせて追加加熱してください。 • 冷凍と冷蔵・室温の食品を一緒にあたためると上手に仕上がりません。 • 冷凍カレーは あたため・スタート ボタンではあたためられません。 レンジ 700Wで時間を合わせて加熱してください。(▶119ページ)
あたため・スタート ボタンで食品をあたためると熱すぎる	• あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。 • 容器の深さに対して口ができるだけ広めのものをお使いください。 赤外線センサーをうまく働かせるためです。
缶詰などの加工食品やたれつきの食品をあたためるとたれが飛び散る	• 深めの容器に入れて、ラップをしてあたためましょう。 • たれは加熱後にかけましょう。
冷凍ごはんをあたためるとでき足りない	• あたためる分量が多すぎませんか。300g以下にしてください。 • ラップの重なっている方を上にしていませんか。 必ず重なりを下にしてください。

■スチームあたため

あたため時間が長くかかる	スチームを発生させてあたためるため、電子レンジ加熱のみのあたためより時間がかかります。
ごはん・おかずが熱すぎる	• 仕上がりを＜弱＞または＜やや弱＞に調節してください。 • 100g未満のおかずは300Wスチームで時間を合わせて加熱してください。

■のみもの

熱くなりすぎて飲めない	• のみもの ボタンを使いましたか。 あたため・スタートボタンでは熱くなります。 • 容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。 容器の8分目まで牛乳・酒を入れてください。 • 分厚めのカップを使うと、熱い場合があります。 温度を低めに合わせるか薄手のカップにかえてください。
上と下で温度が違う	加熱後よく混ぜましょう。

■解凍スチーム

食品が煮えた	• 食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。 冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。 魚などは尾にアルミホイルを巻いてください。 • ラップなどの包装を取りはずしてください。 • 全解凍の場合、形状・開始温度によっては煮えることがあります。

■1～2　ゆで野菜

野菜をゆでるとうまくできない	•野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。葉菜はラップで包んで皿にのせて、果花菜・根菜は皿にのせ、ラップでおおって加熱してください。 •100g未満の野菜は レンジ 700Wで様子を見ながら加熱してください。
野菜をゆでると乾燥する	洗ったあとの水分を十分に残したまま加熱してください。
生っぽいところとできすぎたところが混在する	•ほうれん草などの葉菜は、葉と茎を交互に重ねてください。 •かぼちゃなどは、大きさをそろえて切ってください。 •じゃがいもなどは、加熱後約5分蒸らしてください。また2個以上ゆでるときは、大きさが同じくらいのじゃがいもを選んでください。

■3　中華まんあたため

うまくあたたまらない	•食品の大きさが大きすぎませんか。大きすぎるとうまくあたたまりません。右ダイヤル「仕上がり」で<やや強>または<強>に合わせてください。 •個数の設定をまちがえていませんか。

■4　季節の野菜サラダ

うまくできない	•ラップをして加熱していませんか。ラップなしで加熱します。 •野菜の種類や質により、できばえが異なります。様子を見ながら加熱してください。また、加熱後はすぐに全体を混ぜてください。 •根菜類は細く(薄く)切ってください。

■6　グラタン

焼け色が濃い・薄い	仕上がり調節<強>で濃く、<弱>で薄く焼くことができます。 また、チーズの種類などで焼け色が変わります。

■8　手づくり豆腐

うまくできない	•容器の置きかたをまちがえていませんか。（置きかた　▶58ページ） •わん数の設定をまちがえていませんか。（操作　▶61ページ） •手づくり豆腐は、使うにがりの種類によってできばえが変わります。にがりの量はにがりの表示に従ってください。

■10　スポンジケーキ

ケーキがうまく焼けない ふくらまない	卵の泡立てがしっかりできていますか。泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。
泡立てがうまくできない	泡立てるときのボールは、油分や水分がついていないものを使ってください。
部分的に粉が残る	よく振るいながら入れましたか。不純物や粉の固まりを取り除くため、また空気をたっぷり含ませることにより、焼き上がりを軽くします。
材料や作りかたの違いで 焼け色に影響する	グラニュー糖を使うと薄くなります。 また別立ての方が共立てより薄く仕上がります。

■11　シュー

焼け色・大きさにムラがある	生地を同じ大きさに絞り出しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。
うまくふくらまない	シュー生地の作りかたのコツ（▶99ページ）

■12　フランスパン

うまく焼けない ふくらまない	生地の発酵状態は良好でしたか。発酵時に生地の温度が高すぎると うまくふくらまず、焼きあがりも悪くなります。 （フランスパン作りのコツ　▶105ページ）
焼け色が濃い・薄い	右ダイヤルの「仕上がり」で焼け色の調節ができます。 濃くしたいときは〈強〉に、薄くしたいときは〈弱〉に合わせてください。

■13～21　ヘルシーコース全般

焼け色が薄い	料理本記載の分量より多い分量で調理していませんか。 分量が多すぎると焼け色が薄くなることがあります。
焼け色にムラがある	グリル皿の周囲は、中央に比べて焼け色が薄くなります。 ムラが気になる場合は、中央に寄せて置いてください。

■バターロール

焼け色にムラがある	生地を同じ大きさに成形しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。

■オーブン調理全般

焼け色にムラがある	• 中段を使っていませんか。 1段で調理するときは下段をお使いください。 • 2段で調理しているときの焼きムラが気になるときは、 途中、上下段を入れ替えてください。

■スチーム加熱全般

うまくできない	水がなくなっていませんか。水の量が少なかったり、水を入れ忘れたり した場合にはうまくできません。

故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
まったく動かない	• 停電していませんか。 • 配電盤のブレーカーが切れていませんか。 • 電源プラグが抜けていませんか。 • 表示部に「0」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開閉し、「0」表示が出てから操作してください。
食品がまったくあたたまらない	表示部に「デモモード」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 レンジ ボタンを2秒押し続けてください。  ピッと1回鳴って「デモモード」表示が消え、解除されます。
調理中、調理後に音がしたり、ファンの回る音がする	電子レンジの出力やヒーターを切り替えているスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。
電子レンジ調理のとき火花が出る	• 金粉・銀粉のある容器を使用していませんか。 • 庫内の壁に金属（アルミホイル・金串など）が触れていませんか。 • 付属品の角皿を使用していませんか。
煙やいやな臭いが出た	• 初めて使うときは、防錆の油が焼け臭いや煙が出ることがあります。気になる場合は、脱臭をしてください。（▶128ページ） • 庫内・ドア内側に、食品カス・油などがついていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
ドアがくもり水滴が落ちる	メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。
現在温度表示が設定温度近くになっているのになかなか終了しない	現在温度は食品のおよその平均温度を表示していますので、まだ温度の低い部分がある場合は設定温度近くの表示で、しばらく終了しないことがあります。故障ではありません。
スチームがでない	給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。
庫内に水が残る	スチーム調理終了後、メニューなどによっては庫内底面に水がたまります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。 また、クリーントレーにたまった水も毎回捨ててください。
スチーム使用時、ブチュブチュ音がする	給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音です。 故障ではありません。
予熱時間が音声ガイドと違う	予熱する前にされた調理や室温などによっては、多少前後することがあります。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認したあと操作し直してください。
取消 ボタンを押すと表示は消えます。

症状	調べるところ
水確認	**調理中、給水タンクの水がなくなったときに表示します。** **食品の分量やメニューによっては 水確認 表示が出ない場合があります。** **●調理中に 水確認 を表示し、一時停止するメニュー** 「300Wスチーム」　「スチーム」　3 中華まんあたため 4 季節の野菜サラダ　7 茶わん蒸し　8 手づくり豆腐 9 ふかしいも　22 庫内 ※停止したときはタンクに水を入れ、 あたため・スタート ボタンを押して調理を再開させます。 **●調理中に 水確認 を表示するが、調理を続行するメニュー** 「スチームプラス」 ※次回からは、スタートする前にタンクの水量を確認してください。
U 40	**電気部品の温度が高いときに表示します。** • 庫内に食品が入っていない、または50g以下の少量を入れて加熱していませんか。 庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 • 敷きものや、紙などが本体底面に吸い付けられて吸気口をふさいでいませんか。 故障の原因になりますので取り除いてください。 取消 ボタンを押してから操作し直してください。 • 両面グリル調理で、グリル皿を入れずに加熱していませんか。 グリル皿を入れて加熱してください。
U 50	**庫内の温度が高いときに表示します。** 表示が消えるまでドアを開けて待つか、取消 ボタンを押してから手動で調理してください。

以上のことをお調べになり、なお異常があるときはお買い求め先へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

1. 故障状況
2. 製品名（スチームオーブンレンジ）
3. 品番（NE-SS30A）
4. お買い上げ日（年月日）

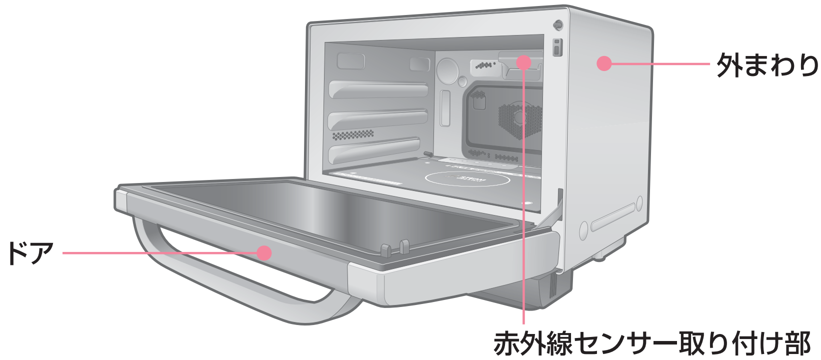
（2.・3. は）保証書に記入してあります。

■次のような表示が出たら 取消 ボタンを押し、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

H□□　Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

お手入れのしかた

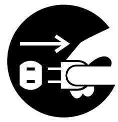
本体部・ドア部



※イラストは実物と若干異なります。

⚠警告

■本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う



電源プラグを抜く

感電・やけど・けがをすることがあります。



■ドア・外まわり

ぬれぶきん・柔らかい布でふく

ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布でふき取り、残った洗剤をふき取ります。

■庫内底面

汁や食品カスなどの汚れは、ぬれぶきんですぐふき取る

- 周囲のパッキン部分は強くこすらないでください。はがれる恐れがあります。
- 庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしないでください。セラミックガラスが割れる恐れがあります。
- 熱で汚れがこびりつくため、特にオーブン調理の前には、庫内をきれいにふき取ってから調理をしてください。

庫内底面のひどい汚れは

① クリームクレンザーを付けてナイロンたわしで汚れをこすり取ります。
② ぬれぶきんで残ったクレンザーをふき取ります。

■庫内の壁は、汚れがつきにくくなっています

天井

SC（セルフ・クリーニング）加工が、ヒーター調理中に油汚れを焼き切ります。

側面・奥面

フッ素加工で汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。

汚れがひどいとき、油の飛び散る料理のあと、臭いが気になるときは脱臭してください。**（▶128ページ）**

お願い

次のことは行わないようにしてください。

シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）、クレンザー、漂白剤を使わない。
（傷・変形・変色の原因になります）

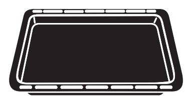
- **本体部・ドア部**
  - ・洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴、赤外線センサー取り付け部に入れない。（故障の原因になります）
  - ・庫内を強くこすらない。SC(セルフ・クリーニング)効果低下やフッ素コートがはがれる原因になります。特にクレンザー・漂白剤などは使用しない。（庫内底面のみクリームクレンザーが使えます）
- **給水タンク部**
  - ・つめでふたをはずさない。（つめが欠けたりする恐れがあります）
  - ・食洗機、食器乾燥機には入れない。タンクの変形、破損の原因になります。
  - ・台所用洗剤（中性）を使わない。（臭いの原因になります）

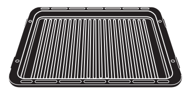
■付属品

角皿、グリル皿

ご使用のたびに柔らかいスポンジで洗い、水分をふき取ります。

- たわしやスポンジのナイロン面、クレンザーなどは、傷がつく恐れがあるため、使用しないでください。グリル皿の場合はフッ素コートがはがれる恐れがあります。
- グリル皿の裏面は発熱体になっています。傷がつくと効果が薄れますので、こすり洗いにご注意ください。


角皿


グリル皿

ミトン

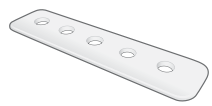
汚れが気になるときは手洗いしてください。

洗濯機、乾燥機は布が傷む原因になるため使えません。
漂白をする場合は酸素系のものをお使いください。

セラミックカバー

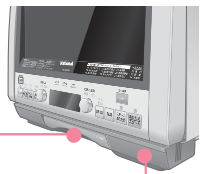
陶器製です。落とすと割れるのでご注意ください。スポンジなどで水洗いしてください。

汚れがひどいときは、クレンザーを使い、ナイロンたわしで洗ってください。


セラミックカバー

給水タンク部

※イラストは実物と若干異なります。



給水タンク出し入れ口

ぬれぶきんでふく

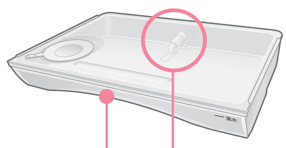
ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませてふき取ります。

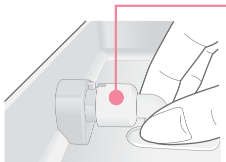
クリーントレー

トレーを本体からはずし(▶9ページ)、柔らかいスポンジで水洗いをしてください。

給水タンク・パイプキャップ

水アカ・かびなどの発生を抑えるため、週１回は必ず水洗いしてください。


タンク



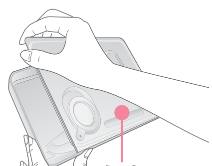
パイプキャップ

取りはずしができます。お手入れしたあとは、必ず取り付けてください。その際、取り付け方向を間違えないでください。タンクの水が最後まで使えなくなります。

ふた・給水ふた

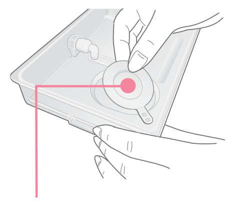
給水タンクのふたは、はずして排水やお手入れをしていただけます。

ふたをはずし、柔らかいスポンジで水洗いします。


ふた

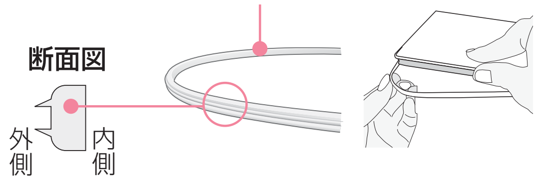
給水ふた周囲の凹部に指を入れてはずし、ふたと同様にお手入れします。

給水ふたがある方とタンクの取っ手部分を手前にして合わせ、周囲全体を押さえて確実に閉めます。不十分だと水漏れする恐れがあります。


給水ふた

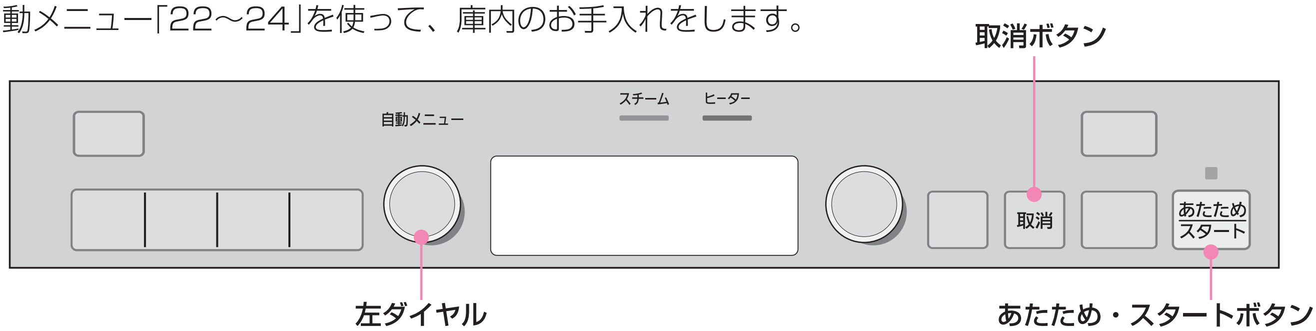
ふたのパッキンゴム

ふたの周囲のパッキンゴムをはずし、柔らかいスポンジで水洗いします。洗ったあとはゴムの凸を外側にして、ふたに取り付けます。
取り付け方向を間違えると、タンクを傾けたときに水漏れや、ふたが閉まりにくくなる恐れがあります。



自動メニューを使ったお手入れのしかた

自動メニュー「22～24」を使って、庫内のお手入れをします。



庫内

スチームを発生させ、庫内側面などの汚れをふき取りやすくします。

❶ **給水タンクに満水まで水を入れる**
❷ **角皿・グリル皿は取り出す**
庫内の汚れはふき取ってください。
❸ **左ダイヤルで「22 庫内」に合わせる**



❹ **あたため・スタート ボタンを押す**
庫内灯が点灯します。



- 「ピッピッピ」と5回鳴り、庫内灯が消灯します。

終了

- 終了後、電源プラグを抜き庫内の汚れをふき取ってください。

脱臭

庫内の気になる臭いを焼き切ります。

❶ **角皿・グリル皿は取り出す**
庫内の汚れはふき取ってください
❷ **左ダイヤルで「23 脱臭」に合わせる**



❸ **あたため・スタート ボタンを押す**
庫内灯が点灯します。

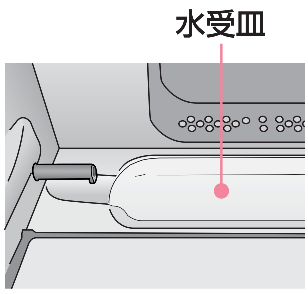


「ピッピッピ」と5回鳴り、庫内灯が消灯します。

終了

水受皿（クエン酸で洗浄）

水受皿の気になる汚れ（水アカなど）を取ります。
洗浄用クエン酸（別売）を水に溶かして使います。



❶ **角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出す**
❷ **水50mlにクエン酸小さじ約1/4(約1.2g)を混ぜて溶かす**
❸ **❷をあふれない程度、水受皿に注ぐ**
（あふれさせると庫内底面のパッキンが傷むことがあります）
❹ **セラミックカバーを水受皿にセットする**
❺ **左ダイヤルで「24 水受皿」に合わせ、あたため・スタート ボタンを押す**



- 庫内灯が点灯します。
- 「ピッピッ…」と5回鳴り、庫内灯が消灯します。➡ **終了**
- 終了後、セラミックカバーを水洗いし、水受皿に残ったお湯をふきんなどで必ずふき取ってください。

洗浄用クエン酸は
ナショナル製品取扱店でお買い求めください。
パナセンスでも取り扱っています。(▶6ページ)

品番　　　　：SAN-200(40g×5袋)
希望小売価格：735円(税込)
2006年3月現在

- サービス(補修用)部品としてもお求めいただけます。
- 添付している注意書きをお守りください。
- 食品添加物につき、食品衛生上無害です。

給水タンクから水受皿までの水を抜きたいときは

❶ 角皿、グリル皿、セラミックカバー、給水タンクを取り出す
❷ 解凍スチーム ボタンを2秒間押し続ける（ノズルから排水されます）➡ 終了

- 終了後、水受皿に排出された水をふきんなどで必ずふき取ってください。

※4回以上の連続使用はできません。

水受皿

⚠注意

■調理中、調理後、水受皿、セラミックカバーを触らない

禁止

高温のためやけどの恐れがあります。

- フッ素加工で汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。
汚れた場合はぬれぶきんでふき取ってください。
- 強くこすらないでください。フッ素コートがはがれる原因になります。
特にクレンザー・漂白剤などは使用しないでください。

保証とアフターサービス　よくお読みください

**修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は…
まず、お買い求め先へお申し付けください。**

転居や贈答品などでお困りの場合は

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日、販売店名などの記入を必ず確かめ、
お買い求め先からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間
ただし、マグネトロンは2年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このスチームオーブンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

121～125ページの表に従ってご確認のあと、
直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い求め先へご連絡ください。

- 保証期間中は
  保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 保証期間を過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- 修理料金の仕組み
  修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
  - 技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  - 部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
  - 出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製　品　名	スチームオーブンレンジ
品　　番	NE−SS30A
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。
また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(050)5519-6348
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0106

仕　　様

電子レンジ	消費電力	1.45kW
	高周波出力	※1000W・700～100W相当
	発振周波数	2,450MHz
	温度調節範囲	－10～90℃
スチーム	スチームヒーター出力	1.0kW(0.3kW+0.7kW)
グリル	消費電力	1.38kW
	ヒーター出力	1.31kW
オーブン	消費電力	1.38kW
	ヒーター出力	1.31kW
	温度調節範囲	発酵（30・35・40・45℃）・100～250℃
電源	交流100V（50Hz－60Hz共用）	
質量	約19.0kg	
寸法	外形	幅494mm×奥行450mm×高さ380mm
	庫内	幅394mm×奥行309mm×高さ234mm

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能（約5分）であり、調理中自動的に700Wに切り替わります。
これは自動あたためなどの限定したメニューのみに働きます。

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。
（表示部「0」表示のときは1.7W）

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のスチームオーブンレンジの点検を！

このような症状はありませんか	
	●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●異常な臭いや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

▶ このような症状のときは使用を中止し、故障や事故防止のためコンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため記入されると便利です。）

お買い上げ日	年　月　日	品番	NE-SS30A
販売店名			
	☎　（　　）		

松下電器産業株式会社　電子レンジビジネスユニット

〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

A0016-1K10
F0306-0